



XD 9005F
SWF3HE
05/11/2017

Simple. Smart.



XLT Elektrisch Oven & AVI Hood Installatie en bedieningshandleiding



Lees deze handleiding voordat u dit apparaat.

De huidige versies van deze handleiding, Rough-In Specificaties, Onderdelen & Service Manual, bouwkundige tekeningen, en een lijst van de International geautoriseerde distributeurs zijn beschikbaar: www.xltovens.com

For use with the following XLT Electric Oven Versions:

Standard (S) F3
World (W) F3

For use with the following AVI Electric Hood Versions:

Standard (S) E
World (W) E



XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277
US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: 316-943-2751 WEB: www.xltovens.com

**VEILIGHEID HANGT OP U****VOORZICHTIGHEID**

Dit apparaat is voor professioneel gebruik door gekwalificeerd personeel. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerde personen in overeenstemming met de geldende voorschriften. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd met voldoende ventilatie om het optreden van onaanvaardbare concentraties van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid in de ruimte waarin deze is geïnstalleerd te voorkomen. Dit apparaat heeft een onbelemmerde toevoer van verse lucht voor een goede werking en moet in een voldoende geventileerde ruimte in overeenstemming met de geldende voorschriften worden geïnstalleerd. Dit apparaat moet worden onderhouden door gekwalificeerd personeel ten minste om de 12 maanden of eerder indien veelvuldig gebruik wordt verwacht

**GEVAAR**

Onjuiste installatie, aanpassing, wijziging, service of onderhoud kan materiële schade, letsel of de dood tot gevolg. Lees de installatie, bediening en onderhoud zorgvuldig alvorens de installatie, het gebruik of het onderhoud van deze apparatuur.

**GEVAAR****VOOR JOUW VEILIGHEID**

Bewaar geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of gasen in de nabijheid van dit of een ander apparaat.










- Laat de stroom ventilatielucht om het apparaat niet te beperken. Zorg voor voldoende vrije ruimte voor de exploitatie, het schoonmaken, het behoud van de eenheid in de geïnstalleerde positie.
- Houd het gebied vrij en uit de buurt van brandbare stoffen. **DO NOT AEROSOLS spray** in de buurt van dit **TOESTEL WANNEER HET IN WERKING**.
- Ovens zijn gecertificeerd voor montage op brandbare vloeren.
- Elektrische schema's bevinden zich in de doos van de oven & control en in deze handleiding.
- Koppel ingangsvermogen op het apparaat voordat u onderhoud uitvoert.
- Dit apparaat vraagt om een afzuigkap. De installatie moet voldoen aan de lokale codes.
- Dit apparaat moet worden bediend door dezelfde spanning, fase en frequentie van de elektrische stroom zoals aangegeven op het naamplaatje label aan de zijkant van het toestel.
- Minimale afstanden moeten worden aangehouden tot brandbare en niet-brandbare bouwmaterialen.
- Volg alle plaatselijke voorschriften bij het installeren van dit apparaat.
- Volg alle plaatselijke codes voor het elektrisch aarden van het apparaat.
- Apparaat is niet te worden gereinigd met water onder hoge druk.
- XLT ovens zijn gecertificeerd voor gebruik in stapels van maximaal drie (3) eenheden van XLT producten. Integratie van producten van andere fabrikanten in een oven stack is niet aan te raden, en vervalt de garantie. XLT Ovens aanvaardt geen aansprakelijkheid voor gemengd product toepassingen.
- Het niet XLT Customer Service bellen op 1-888-443-2751 voorafgaand aan het contacteren van een reparatie bedrijf vervalt elke en alle garanties.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Dit apparaat werkt onder de 70 dBA.

XLT Ovens heeft miljoenen dollars uitgegeven ontwerpen en testen van onze producten, alsmede het ontwikkelen van Installatie en handleidingen. Deze handleidingen zijn de meest complete en gemakkelijkste te begrijpen in de industrie. Echter, ze zijn waardeloos als ze niet worden opgevolgd.

We hebben operators winkel gezien en eigenaren van gebouwen te verliezen vele duizenden dollars aan verloren inkomsten als gevolg van een verkeerde installatie. Wij raden u alle instructies in deze handleiding te volgen als volgt best practices in loodgieterij, elektriciteit en HVAC bouwvoorschriften.

Definities & Symbolen

Een veiligheidsinstructie (bericht) is voorzien van een "Safety Alert symbool" en een signaal woord of een zin, zoals GEVAAR, WAARSCHUWING of LET OP. Elk signaal woord heeft de volgende betekenis:

 GEVAAR	ISO 7000-0434: geeft een mogelijk gevaarlijke situatie die, indien niet vermeden, kan leiden tot ernstig letsel of de dood.		
 HIGH VOLTAGE	IEC 60417-5036: Duidt op een hoge spanning. Het vraagt uw aandacht voor items of handelingen die gevaarlijk zijn voor u en andere personen die dit apparaat zou kunnen zijn. Lees het bericht en volg de instructies nauwkeurig.		
 WARNING	ISO 7000-0434: Wijst op een potentieel gevaarlijke situatie aan, dat indien niet vermeden, kan leiden tot kortingen of verpletterd. Het vraagt uw aandacht voor items of handelingen die gevaarlijk zijn voor u en andere personen die dit apparaat zou kunnen zijn.		
 CAUTION	ISO 7000-0434: Wijst op een potentieel gevaarlijke situatie aan, dat indien niet vermeden, kan leiden tot licht tot matig letsel of ernstige schade aan het product. De in de LET beschreven situatie kan, indien niet vermeden, leiden tot ernstige gevolgen. Belangrijke veiligheidsmaatregelen zijn beschreven in LET OP (evenals WAARSCHUWING), dus zorg ervoor om ze te observeren.		
 READ MANUAL	ISO 7000-0790: Lees de instructies voor het gebruik van deze machine.	 CLASS II EQUIPMENT	IEC 60417-5172: Een klasse II of dubbel geïsoleerd elektrisch apparaat.
 PROTECTIVE EARTH	IEC 60417-5019: Aansluiting die is bestemd voor aansluiting op een externe geleider.	 EQUIPOTENTIALITY	IEC 60417-5021: Met dezelfde elektrische potentiaal van uniforme elektrische potentiaal.
 FUSE-LINK	IEC 60417-5016: Aansluiting die is bestemd voor aansluiting op een externe geleider.		



Garantie - US and Canada

Rev G

Approval Date: 11/01/2016

XLT warrants versie F ovens geproduceerd na 1 januari 2016 vrij te zijn van gebreken in materiaal en vakmanschap is bij normaal gebruik gedurende zeven (7) jaar vanaf de datum van aankoop door de eindgebruiker, en verder garandeert belangrijkste fan blades, transportband schachten en lopende lagers voor tien (10) jaar. XLT verder garandeert alle ovens zijn vrij van roest voor tien (10) jaar vanaf de datum dat de apparatuur is aangeschaft. XLT garandeert versie E kappen na 1 December 2015 vrij te zijn van gebreken in materiaal en vakmanschap is bij normaal gebruik gedurende vijf (5) jaar vanaf de datum van aankoop door de eindgebruiker koper vervaardigd. Defect een deel zal XLT leveren van een vervangend onderdeel en betalen voor alle arbeid die is gekoppeld aan de vervanging van het deel. Indien bij inspectie XLT vaststelt dat het deel niet defect is, zullen alle gemaakte kosten de verantwoordelijkheid van de koper van de eindgebruiker. Deze garantie wordt uitgebreid tot de oorspronkelijke koper van de eindgebruiker en is niet overdraagbaar zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van XLT. Schade zijn beperkt tot de oorspronkelijke aankoopprijs.

PLICHTEN VAN DE EIGENAAR:

- de eigenaar dient de apparatuur en de kratten inspecteren op tijdstip van verkrijging. Schade tijdens de verzending is om onmiddellijk aan de vervoerder worden gemeld en ook aan XLT
- de apparatuur moet worden geïnstalleerd en beheerd volgens de schriftelijke instructies ingericht met de eenheid
- deze garantie wordt geen excuus voor de eigenaar van een goed onderhoud van de apparatuur volgens de schriftelijke instructies ingericht met de eenheid
- een kopie van de "initiële Start-Up Checklist" moet worden ingevuld en keerde terug naar XLT wanneer de eenheid in eerste instantie is geïnstalleerd, en/of wanneer de eenheid is verwijderd en in een andere locatie
- de gas-, elektrische- en HVAC toepassingen moeten worden geïnstalleerd, verbonden met de oven en geïnstalleerd door lokaal gelicentieerde aannemers
- storing contact XLT Ovens voordat u contact opneemt met een reparatie bedrijf voor garantie werk vernietigt elke en alle garanties

WAT IS NIET OVERDEKTE:

- vracht schade
- overuren kosten
- een deel dat defect vanwege nutsvoorzieningen (piekspanning wordt hoge of lage spanningen, hoge of lage gasdruk of volume, besmet brandstof of onjuiste hulpprogramma verbindingen)
- een deel dat defecte vanwege vocht en/of andere verontreinigingen
- transportband riemen
- Filters
- uitlaat Fans
- Light Bulbs
- Painted of poedercoating oppervlakken
- normale onderhoud of aanpassingen
- deze garantie niet van toepassing wordt indien het materieel of enig onderdeel is beschadigd als gevolg van ongeval, ongeval, wijziging, misbruik, misbruik, onjuiste schoonmaken, onjuiste installatie, onjuiste handelingen, natuurrampen of door de mens veroorzaakte rampen

CLAIMS BEHANDELD ALS VOLGT:

moet dergelijke gebreken worden ontdekt, XLT moet worden meegedeeld. Na de kennisgeving zorgt XLT voor de nodige reparaties moeten worden uitgevoerd door een geautoriseerde onderhoudsmonteur. Ontkenning van de diensten bij de aankomst van een geautoriseerde onderhoudsmonteur zal vrijgeven XLT van alle garantieverplichtingen.

7761 W Kellogg Drive 67209-2003 - PO Box 9090 67277-0090 - Wichita, Kansas
Voice (316) 943-2751 - (888) 443-2751 - Fax (316) 943-2769
www.xltovens.com



Garantie - Internationale

Rev J

Approval Date: 11/01/2016

Wanneer gekocht via een internationale Authorized Distributor, garandeert XLT versie F Ovens en versie E Hoods vrij te zijn van gebreken in materiaal en vakmanschap is bij normaal gebruik. De internationale Authorized Distributor zal repareren XLT producten tijdens de garantieperiode. Deze garantie wordt uitgebreid tot de oorspronkelijke koper van de eindgebruiker en is niet overdraagbaar zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de International Authorized Distributor. Schade zijn beperkt tot de oorspronkelijke aankoop prijs. Producten die door andere middelen dan een internationale Authorized Distributor gekocht zal hebben geen garantie. Deze garantie geldt voor gebieden buiten de 50 Verenigde Staten van Amerika en Canada.

PLICHTEN VAN DE EIGENAAR:

- de eigenaar dient de apparatuur en de kratten inspecteren op tijdstip van verkrijging. Schade tijdens de verzending moet onmiddellijk worden gemeld aan de vervoerder, alsmede voor de internationale Authorized Distributor.
- De apparatuur moet worden beheerd volgens de schriftelijke instructies voorzien van de eenheid.
- Deze garantie is niet geldig tenzij apparatuur is geïnstalleerd, gestart en onder toezicht van de internationale Authorized Distributor aangetoond.
- Deze garantie wordt geen excuus voor de eigenaar van een goed onderhoud van de apparatuur volgens de schriftelijke instructies voorzien van de eenheid.
- Een kopie van de "initiële Start-Up Checklist" moet worden ingevuld en keerde terug naar de International Authorized Distributor wanneer de eenheid in eerste instantie is geïnstalleerd, en/of wanneer de eenheid is verwijderd en op een andere locatie geïnstalleerd.
- Het gas, elektrisch, moeten HVAC toepassingen worden aangesloten op de apparatuur en geïnstalleerd door lokaal gelicentieerde aannemers.
- De erkende internationale distributeur moet gecontacteerd worden voor service. Niet-Neem contact op met de internationale Authorized Distributor voordat u contact opneemt met een reparatie bedrijf voor garantie werk vernietigt alle garanties.

WAT VINDT u (afhankelijk van de lokale marktomstandigheden) :

- 5 jaar arbeid-extensies zijn mogelijk beschikbaar en betaling kan
- 5 jaar op onderdelen-extensies zijn mogelijk beschikbaar en kosten kunnen toepassen
- 5 jaar onderdelen en arbeid op: oven fan blade, structurele lassen, transportband schachten, lopende lagers, verroeste materialen in ovens

WAT IS NIET OVERDEKTE (afhankelijk van de lokale marktomstandigheden) :

- vracht schade
- een deel dat wordt defecte vanwege nutsvoorzieningen (piekspanning, hoge of lage spanningen, hoge of lage gasdruk of volume, vervuilde brandstof of onjuiste hulpprogramma verbindingen)
- een deel dat defecte vanwege vocht en/of andere verontreinigingen
- transportband riemen
- wordt Filters
- uitlaat fans
- Light bulbs
- Painted of poedercoating oppervlakken
- Rusted materialen in afzuigkappen
- normale onderhoud of aanpassingen
- deze garantie is niet van toepassing als de apparatuur of enig onderdeel is beschadigd als gevolg van het ongeluk, ongeval, ombouwen, misbruik, misbruik, onjuiste reiniging, gebruik van bijtende/zure chemische stoffen, onjuiste installatie, onjuiste bediening, natuurrampen of door de mens veroorzaakte rampen

CLAIMS BEHANDELD ALS VOLGT:

moet dergelijke gebreken ontdekt worden, het International Authorized Distributor moet worden gemeld. Na de kennisgeving zorgt de International Authorized Distributor voor de noodzakelijke reparaties.

Deze pagina is opzettelijk leeg gelaten.

Verantwoordelijkheid	XLT/ Dienstverlenend Bedrijf	Bezitter/ Aannemer
Site Survey: Controleer elektrisch en gas meter / regelaar maten	X	
Supply bedrading van TS1 # R3, R4, R5 om fan te putten		X
Supply (1) enkele fase 230 volt 10 amp circuit van stroomonderbreker paneel XLT Hood		X
Bijeenkomst van de nieuwe kap per XLT installatie- en bedieningshandleiding		X
Opschorten XLT Hood van het plafond		X
Installeer de nieuwe ventilator op het dak		X
Leveren macht om Hood XLT		X
Installeer Duct Cover of Valance boven XLT Hood		X
Bijeenkomst van nieuwe ovens per XLT installatie- en bedieningshandleiding		
Stands geassembleerd en in plaats	X	
Ovens verplaatst en gestapeld met de juiste hijsmiddelen	X	
Monteer lijkwaden & beugels aan XLT Oven / Hood	X	
Aansluiten brandstof om XLT producten		
Installeer de leidingen en druppelen benen		X
Weld leidingen naar XLT Hood		X
Controleer op lekkage		X
Installeer flexibele gasslangen	X	
Sluit de elektrische voeding	X	
Aansluiten kunnen toestaan en code inspecties vereisen		X
Verhuizen Make-Up-Air naar de kamer binnen aan de uiteinden van de ovens		X
Start-up per XLT Installatie en Gebruiksaanwijzing:	X	
Gasdruk/lektesten, afzuigkap/oven functies aan te passen als nodig is	X	
Start-Up Checklist moet worden voorgelegd aan XLT te Garantie valideren		X

KENNIS drager van SCHADE TEGELIJK

Bij het ontvangen van alle goederen door een Common Carrier verzonden, controleren of er geen uitwendige schade die het interieur schade kan geven. Als de omstandigheden het toelaten, open kratten en doen een volledige inspectie voor eventuele schade, terwijl de levering bestuurder is er nog steeds. Als er schade is, let op het ontvangstbewijs en bellen met de vervoerder om een schadeclaim in te maken binnen 24 uur na ontvangst. Het uitblijven van een schadeclaim te maken binnen de eerste 24 uur kan de mogelijkheid om de claim opgelost hebben vervallen.

XLT Ovens wil dat je helemaal tevreden met elk aspect van het bezit en het gebruik van uw oven en afzuigkap zijn. Uw feedback, zowel positief en negatief, is erg belangrijk voor ons omdat het helpt ons te begrijpen hoe we onze producten en ons bedrijf te verbeteren. Ons doel is om u te voorzien van apparatuur die we zijn er trots op te bouwen en u zult er trots op om te bezitten.

Om technische ondersteuning voor de oven of afzuigkap u heeft gekocht ontvangt, XLT heeft gekwalificeerd klantenservice personeel dat hulp kan bieden op elk type XLT oven probleem dat je kunt ervaren. Customer Service is beschikbaar 24/7/365 of bezoek www.xltovens.com.

**GEVAAR**

Installatie van alle gasapparaten & ventilatie afzuigkappen mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professional die heeft gelezen en begrijpt deze instructies en vertrouwd is met de juiste veiligheidsvoorzieningen. Lees deze handleiding grondig voor het installeren of er onderhoud aan deze apparatuur.

**NOTA**

Notes geeft een gebied of onderwerp van bijzondere verdiensten, met nadruk op ofwel het vermogen van het product of de veel voorkomende fouten in de bediening of het onderhoud.

**TIP**

Tips geven een speciale instructie die tijd kunt besparen of andere voordelen bij de installatie of het gebruik van het product. De tip vraagt aandacht voor een idee dat niet voor de hand om nieuwe gebruikers van het product kan zijn.

Bewaar deze handleiding

Dit document is eigendom van de eigenaar van deze apparatuur.

XLT Ovens behoudt zich het recht voor om wijzigingen in het ontwerp en de specificaties te maken, en / of aanvullingen op of verbeteringen aan het product zonder dat daar enige verplichting op zich om ze in eerder vervaardigde producten te installeren.

All Right Hand & Left Hand aanduidingen in deze handleiding zijn vanuit het oogpunt als direct staan voor de glazen deur sandwich.

Revision History Table		
Revision	Comments	Date
D	Updated Cover Page To F1 and Corrected Punctuation.	02/21/2017
E	Updated Cover Page To F3 and Updated All Oven Schematics.	03/13/2017
F	Added LED Status Information On Pg. 32.	05/11/2017

Waarschuwing & Veiligheid Informatie	2
Garantie	4
Verantwoordelijkheden Installatie	7
Oven Beschrijving	10
Oven Krat Afmetingen	13
Oven Afmetingen en gewichten	14
Oven Eisen	16
Oven Alleen Rough-In Specificaties	17
Oven Montage	19
Oven Installatie.....	24
Oven Brandbestrijding	25
Oven Ventilatievereisten & Richtlijnen	27
Oven Eerste Start-Up	28
Oven Bediening	29
Oven Operator controleert	30
Reiniging van de oven	34
Onderhoud van de oven	39
Oven Problemen oplossen	40
Hood Installatie	42
Hood Beschrijving	43
Motorkap en Lijkwade Krat Afmetingen	45
Hood Afmetingen en gewichten	46
Aanbevolen uitlaatgasstroom tarieven	48
Hood Elektrische vereisten	50
Hood Rough-In Specificaties	51
Hood Elektrische aansluitingen	52
Kap Assemblage.....	64
Hood Verbinding.....	81
Hood Eerste Start-Up	83
Hood Exploitant Controls	84
Hood Valance Kit	87
Hood Duct Wrap Kit	90
Hood reiniging	91
Elektrische Schema's	92
Certificeringen	101
Oven Start-Up checklist	103
Hood Start-Up checklist	105
Nota	107

Deze handleiding behandelt de volgende XLT Oven & Hood modellen:

Ovens	Hoods
X3F3-1832-xxxxx	H3E-1832-xxxxx
X3F3-2440-xxxxx	H3E-2440-xxxxx
X3F3-3240-xxxxx	H3E-3240-xxxxx
X3F3-3255-xxxxx	H3E-3255-xxxxx
X3F3-3855-xxxxx	H3E-3855-xxxxx

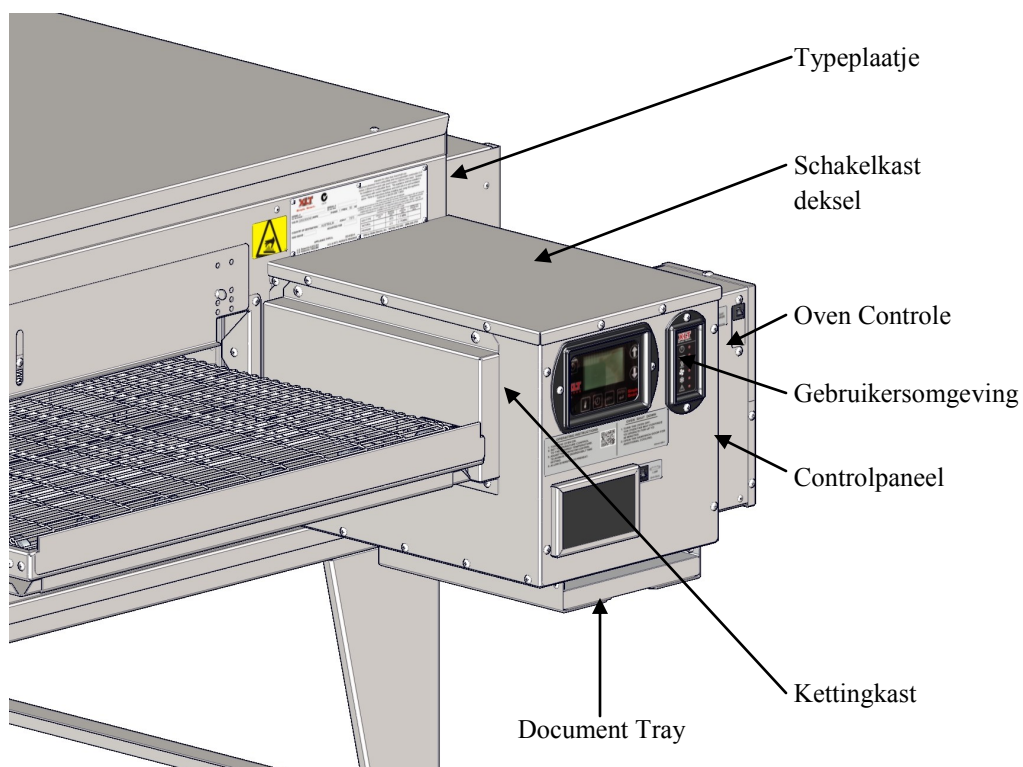
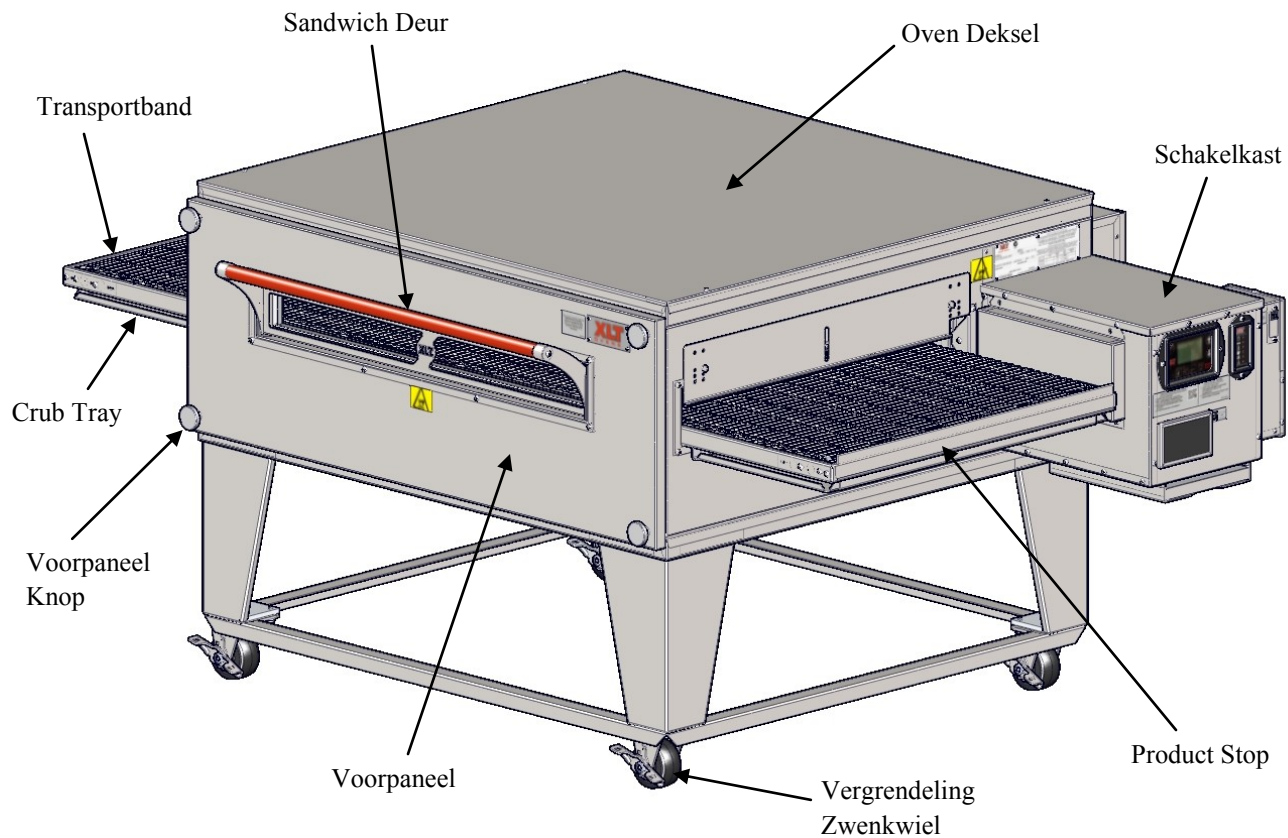
De eerste 2 cijfers van het modelnummer na het streepje vertegenwoordigen de transportband breedte en de laatste twee cijfers geven de bakken kamer lengte. De vijf x na die nummers vertegenwoordigt de oven en afzuigkap configuratie nummer. De 3270 en 3870 modellen hebben twee branders, een aan elke kant, en hebben twee schakelkasten. Alle andere modellen slechts een enkele brander met een schakelkast die aan beide zijden kan worden toegevoerd. De ovens kunnen worden gebruikt in een enkele, dubbele of driedubbele oven stack configuratie. Alle ovens zijn gas en zijn verkrijgbaar in aardgas of vloeibaar petroleumgas modellen (elektrische ovens zijn ook beschikbaar). Alle modellen kunnen worden geconfigureerd voor een split bandtransporteur.

OVEN BESCHRIJVING

Levensmiddelproduct wordt geplaatst op het roestvast staal draad transportband aan één zijde van de oven. Het transporteert vervolgens het eten door de bak kamer bij een door de gebruiker gecontroleerde snelheid. Dit zorgt voor herhaalbare en gelijkmatige eten koken. De transporteurs kan eenvoudig worden geconfigureerd om te bewegen naar links naar rechts of van rechts naar links en eenvoudige programmering verandering. Een groot centrum sandwich deur maakt de introductie of verwijdering van voedsel voor het koken bij kortere tijden. Precieze temperatuur instelbaar en onderhouden door een digitale besturing.

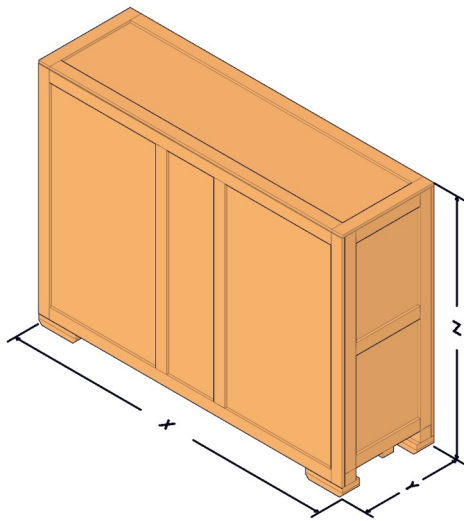
Een gemakkelijk verwijderbare frontpaneel kunnen volledig reinigen van de ovenruimte. Alle blootgestelde oven oppervlakken zowel exterieur als interieur zijn van roestvrij staal. De transporteur is een uit een stuk ontwerp en vanaf de zijde waar de schakelkast heeft verwijderd. Geen gereedschap nodig voor het demonteren en reinigen van de transportband of de ovenruimte. De oven zelf is gemonteerd op vergrendelbare zwenkwielen voor eenvoudig te verplaatsen en onderhoud.

Accessoires zoals verlengd transportband rekken, basis planken, verlengde fronten, brand onderdrukking componenten en geperforeerde kruimel trays zijn verkrijgbaar bij XLT. Bovendien bewegen apparatuur zoals karren en Vijzels zijn beschikbaar om te installeren en te verplaatsen ovens. Neem contact op met XLT Ovens of uw erkende leverancier voor meer informatie.



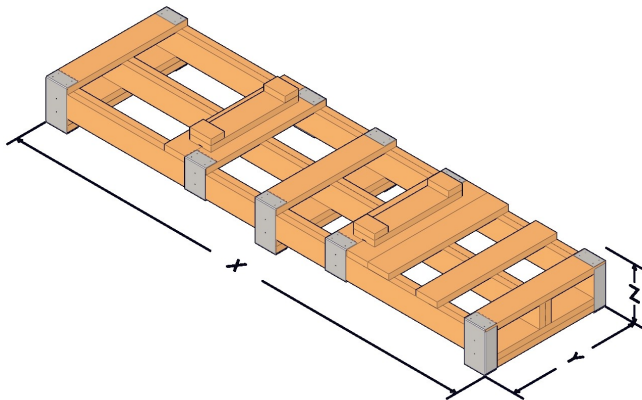
Deze pagina is bewust leeg gelatin.

INTERNATIONALE HOUTEN KRATTEN



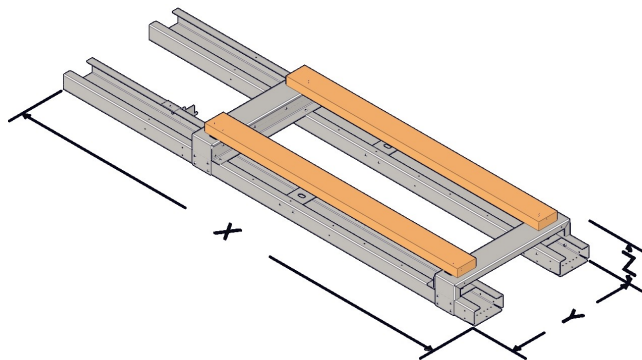
International Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Gas and Electric Ovens		
	X	Y	Z
1832	76 [1930]	29 3/4 [756]	60 3/8 [1534]
2440	84 [2134]	29 3/4 [756]	66 3/8 [1686]
3240	84 [2134]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3255	99 [2515]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3270	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	74 3/8 [1889]
3855	99 [2515]	29 3/4 [756]	80 3/8 [2042]
3870	115 1/2 [2934]	29 3/4 [756]	80 3/8 [2042]

BINNENLANDSE HOUTEN KRATTEN



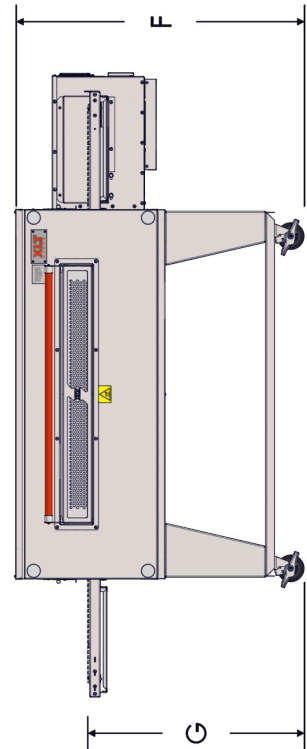
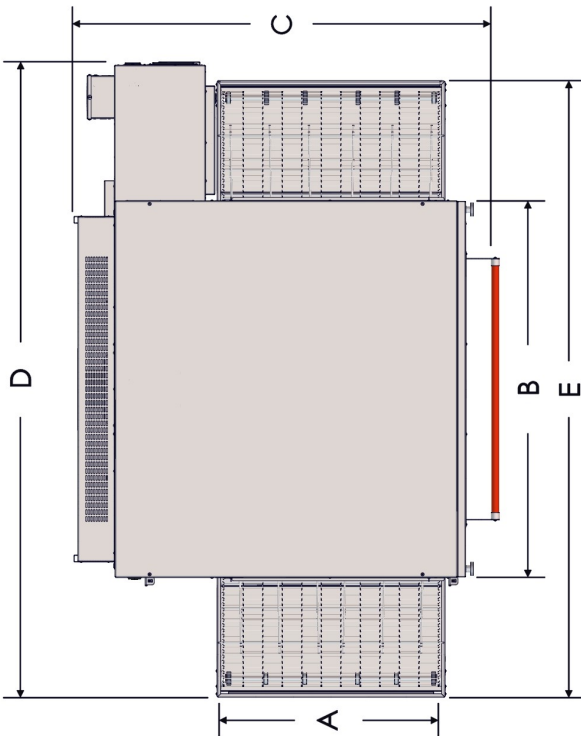
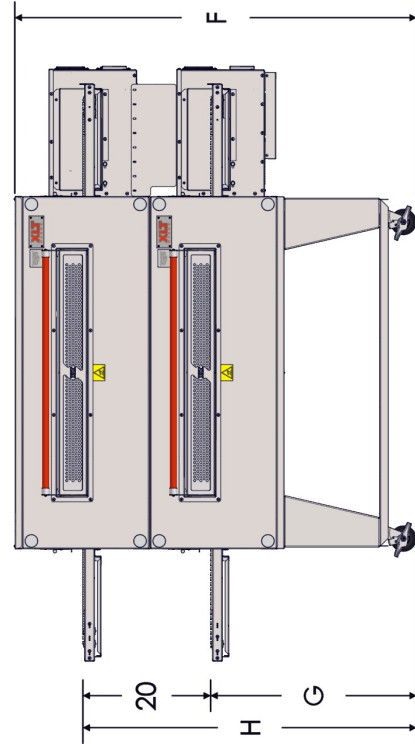
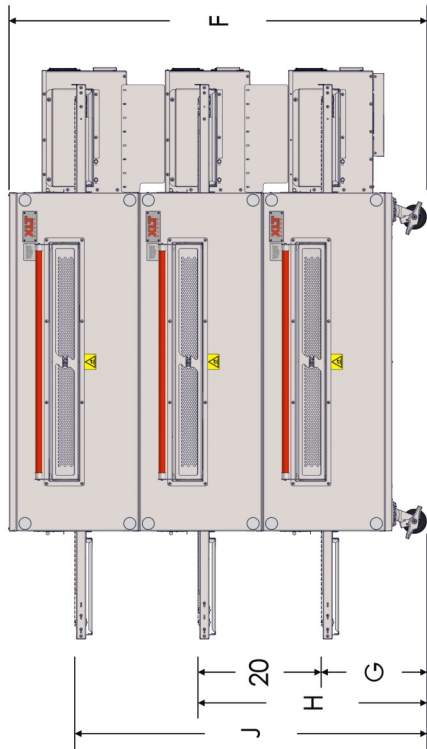
Domestic Wood Crate Dimensions								
Oven Model	Gas Oven				Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)	X	Y	Z	Z (Oven)
1832	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	17 [432]	59 1/2 [1511]	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	56 [1422]
2440	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	17 [432]	65 1/2 [1664]	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	62 [1575]
3240	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	17 [432]	73 1/2 [1867]	85 3/4 [2178]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	70 [1778]
3255	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	17 [432]	73 1/2 [1867]	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	70 [1778]
3270	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	17 [432]	73 1/2 [1867]				
3855	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	17 [432]	79 1/2 [2019]	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	13 1/2 [343]	76 [1930]
3870	115 3/4 [2940]	31 3/4 [806]	17 [432]	79 1/2 [2019]				

METAAL SLIPPEN (Alleen Containe)



Metal Skid Dimensions								
Oven Model	Gas Oven				Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	55 [1397]	22 [559]	8 5/8 [219]	51 1/8 [1299]	55 [1397]	22 [559]	6 1/2 [165]	49 [1245]
2440	63 [1600]	22 [559]	8 5/8 [219]	57 1/8 [1451]	63 [1600]	22 [559]	6 1/2 [165]	55 [1397]
3240	63 [1600]	22 [559]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]	63 [1600]	22 [559]	6 1/2 [165]	63 [1600]
3255	78 [1981]	22 [559]	8 5/8 [219]	65 1/8 [1654]	78 [1981]	22 [559]	6 1/2 [165]	63 [1600]
3270	115 [2921]	22 [559]	9 3/4 [248]	66 1/4 [1683]				
3855	78 [1981]	22 [559]	8 5/8 [219]	71 1/8 [1807]	78 [1981]	22 [559]	6 1/2 [165]	69 [1753]
3870	115 [2921]	22 [559]	9 3/4 [248]	72 1/4 [1835]				

NOTE: All dimensions in inches [millimeters], ± 1/4 [6], unless otherwise noted.
All weights in pounds [kilograms] unless otherwise noted.



SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 3/8 [1229]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	609 [276]	746 [338]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 3/8 [1381]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	726 [329]	880 [399]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 3/8 [1584]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	755 [342]	915 [415]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 3/8 [1584]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	884 [401]	1064 [483]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 3/8 [1737]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	47 3/4 [1213]	37 [940]	N/A	N/A	981 [445]	1166 [529]

DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 3/8 [1229]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1123 [509]	1397 [634]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 3/8 [1381]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1342 [609]	1650 [748]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 3/8 [1584]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1389 [630]	1709 [775]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 3/8 [1584]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1629 [739]	1989 [902]
3855	38 [965]	55 [1397]	68 3/8 [1737]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	37 [940]	57 [1448]	N/A	1812 [822]	2182 [990]

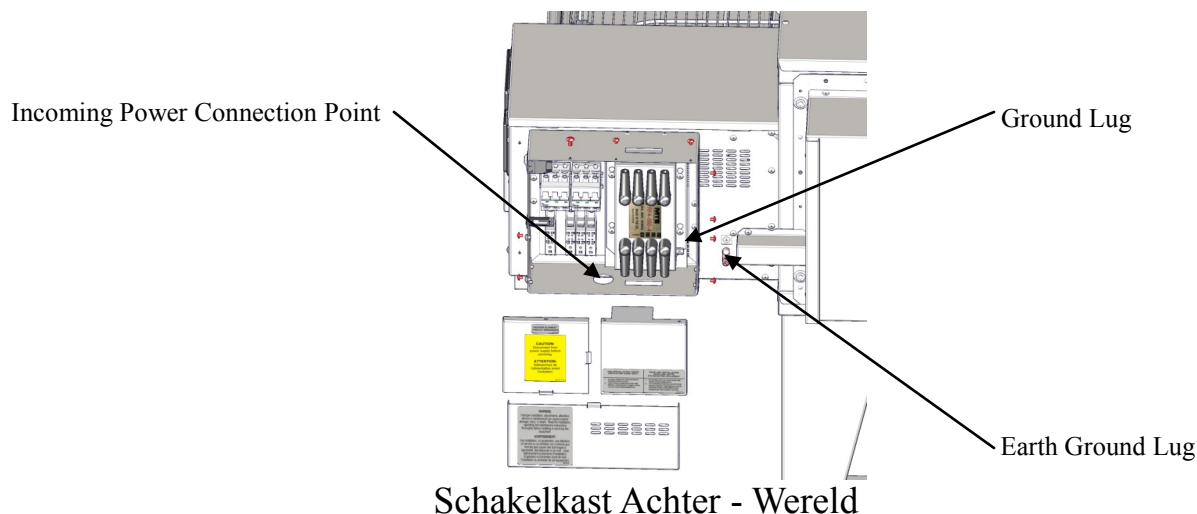
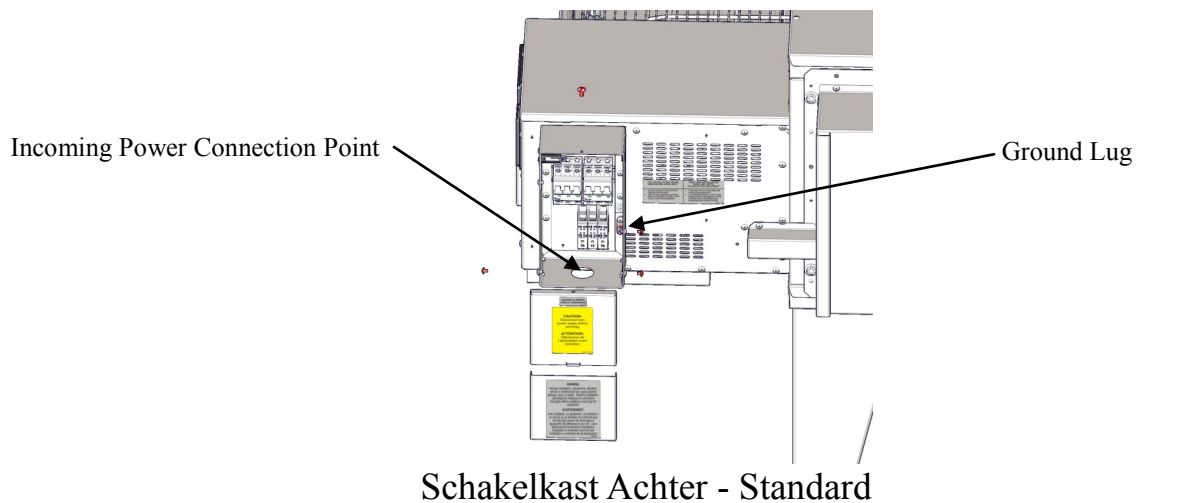
TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	48 3/8 [1229]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	1603 [727]	2014 [914]
2440	24 [610]	40 [1016]	54 3/8 [1381]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	1927 [874]	2389 [1084]
3240	32 [813]	40 [1016]	62 3/8 [1584]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	67 3/4 [1721]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	1985 [900]	2465 [1118]
3255	32 [813]	55 [1397]	62 3/8 [1584]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	2335 [1059]	2875 [1304]
3855	38 [965]	55 [1397]	62 3/8 [1584]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	67 3/4 [1721]	17 [433]	37 [941]	57 [1448]	2602 [1180]	3157 [1432]

NOTE: All dimensions in inches [millimeters], ± 1/4 [6], unless otherwise noted.
All weights in pounds [kilograms] unless otherwise noted.

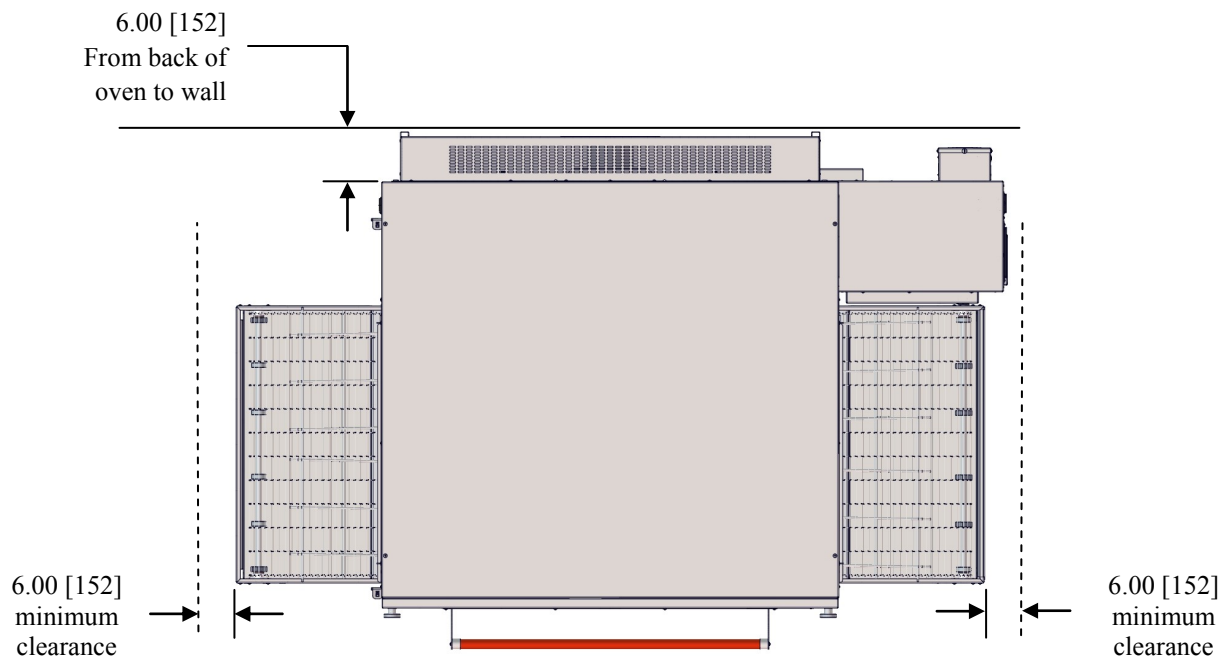
Electric Oven Electrical Requirements								
Per EACH Oven								
Oven Model	STANDARD			WORLD			ALL	
	Volts AC	Amps	Hertz	Volts AC	Amps	Hertz	Phase	KW
1832	208/240	45/39	60	380	31	50	3	16
2440		82/65			51			27
3240		90/80			55			32
3255								
3855								
4 Wire Service - L1, L2, L3 +1 Ground (per oven)				5 Wire Service - L1, L2, L3 N +2 Grounds (per oven)				

VOOR ELK OVEN:

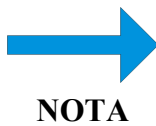
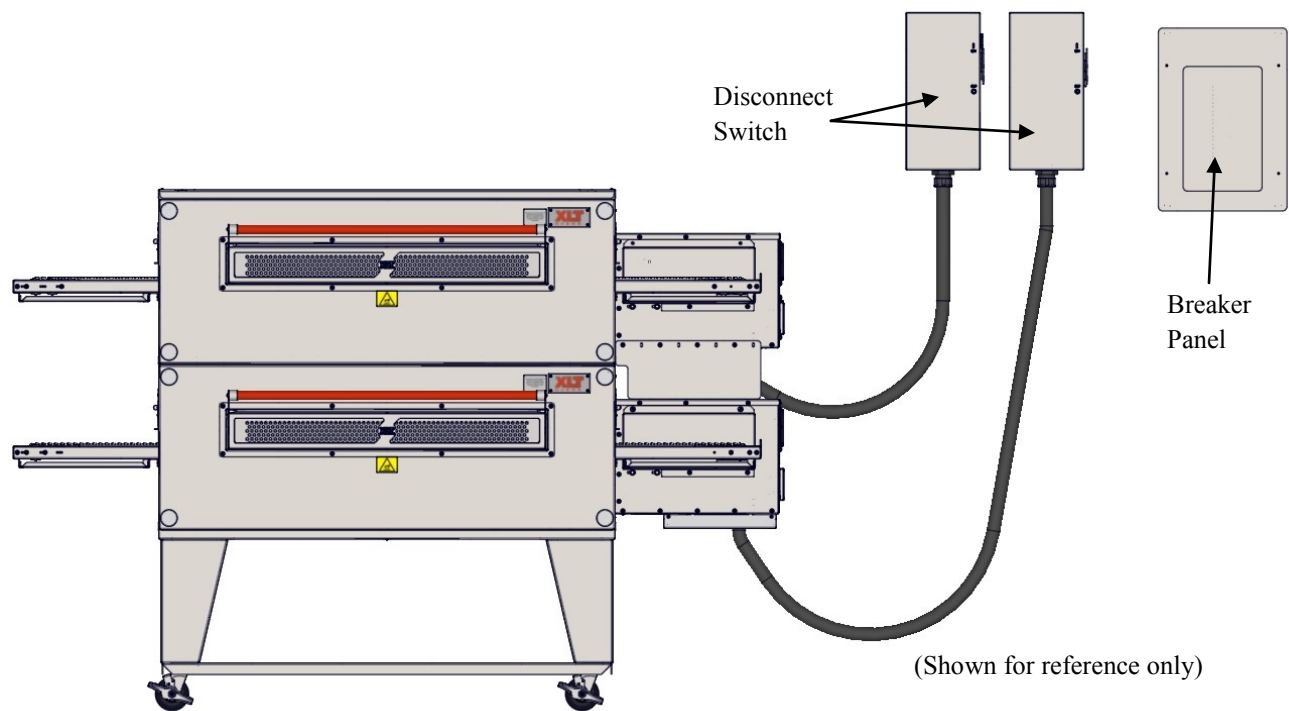
- Een aparte stroomonderbreker moeten worden verstrekt voor elke oven dek.
- Elektrische aansluitingen moeten toegankelijk zijn als de ovens in de geïnstalleerde positie.
- Elektrische aansluitingen moeten voldoen aan alle lokale eisen van de code.
- Zorg ervoor ovens zijn geaard volgens de plaatselijke codes.



Deze ovens zijn geschikt voor montage aan beide brandbaar of onbrandbaar vloeren, en grenzend aan hetzij brandbaar of onbrandbaar wanden. De motorkap ontworpen om voldoende ruimte tussen de achterkant van de oven leveren. De minimale kant toestemming is verleend 6in. / 150mm, gemeten vanaf het uiteinde van de transporteur.

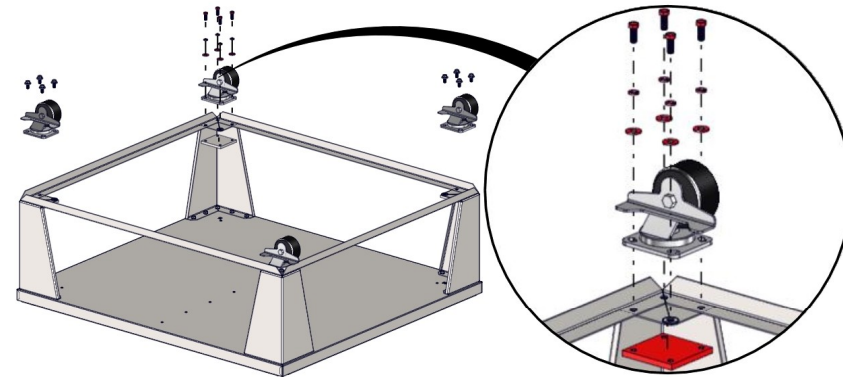
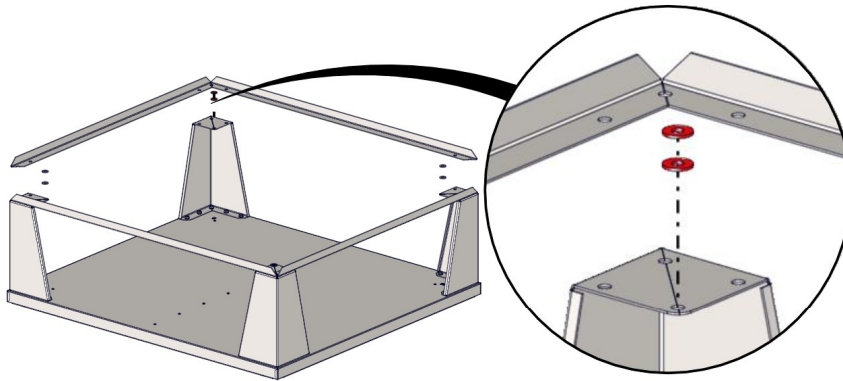
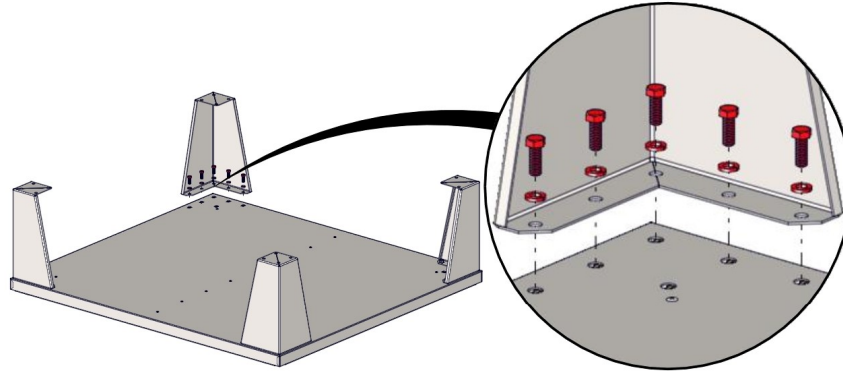


NOTA → Nutsbedrijven moeten gemakkelijk bereikbaar zijn wanneer de ovens in de geïnstalleerde positie. Niet nutsbedrijven achter de ovens te installeren.

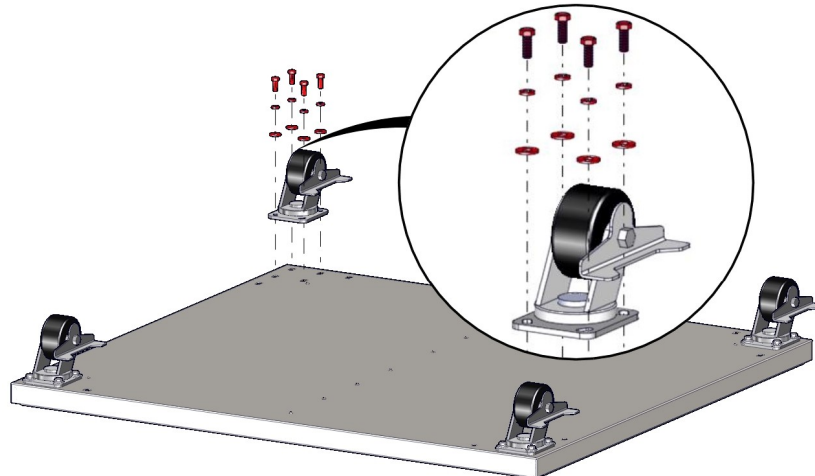


Alle installaties moeten voldoen aan lokale bouw- en mechanische codes. Vereist is dat de ovens onder een afzuigkap worden geplaatst afzuiging en voldoende ventilatie zorgen.

Base Assemblage - Single & Dubbele Stack



Base Assemblage - Triple Stack



WAARSCHUWING & VEILIGHEIDSINFORMATIE

XLT ovens kan gemakkelijk worden verplaatst en gestapeld met de juiste hijsmiddelen. Het gebruik van de XLT goedgekeurde hefmiddelen wordt sterk aanbevolen. Neem contact op met XLT voor meer informatie.



GEVAAR

- Deze ovens zijn zwaar en kunnen kantelen of vallen veroorzaken van lichamelijk letsel.
- NOOIT een deel van uw lichaam onder elke oven die wordt geschorst door de bokken. Een gevaar verpletteren bestaat indien de oven valt of enten.
- Plaats uw handen op de krik verticale paal onder de lier van de jack's. Zoals lier de krik's daalt wanneer u de slinger draaien, is een snuifje punt gecreëerd tussen de lier en de paal.



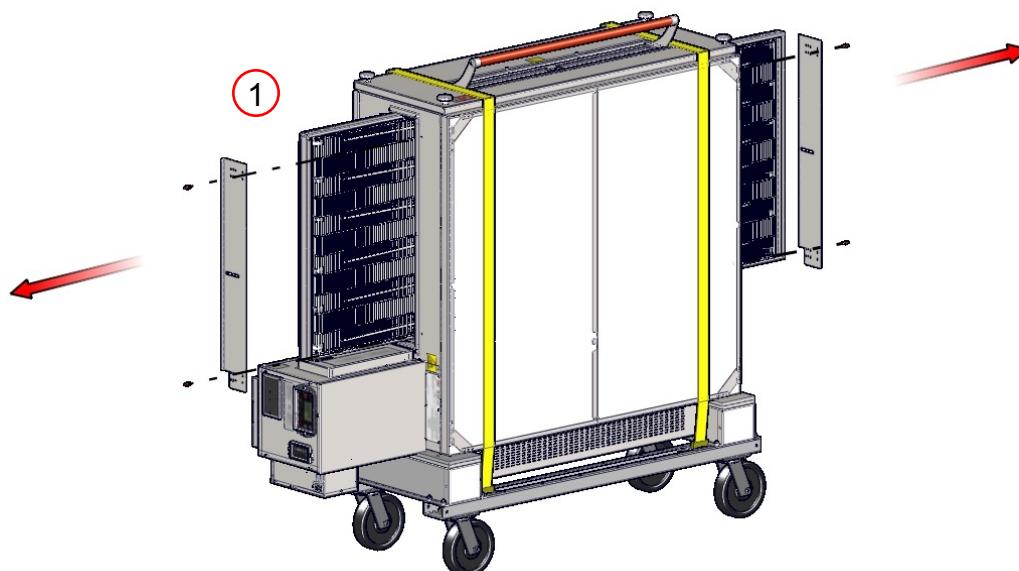
VOORZICHTIGHEID

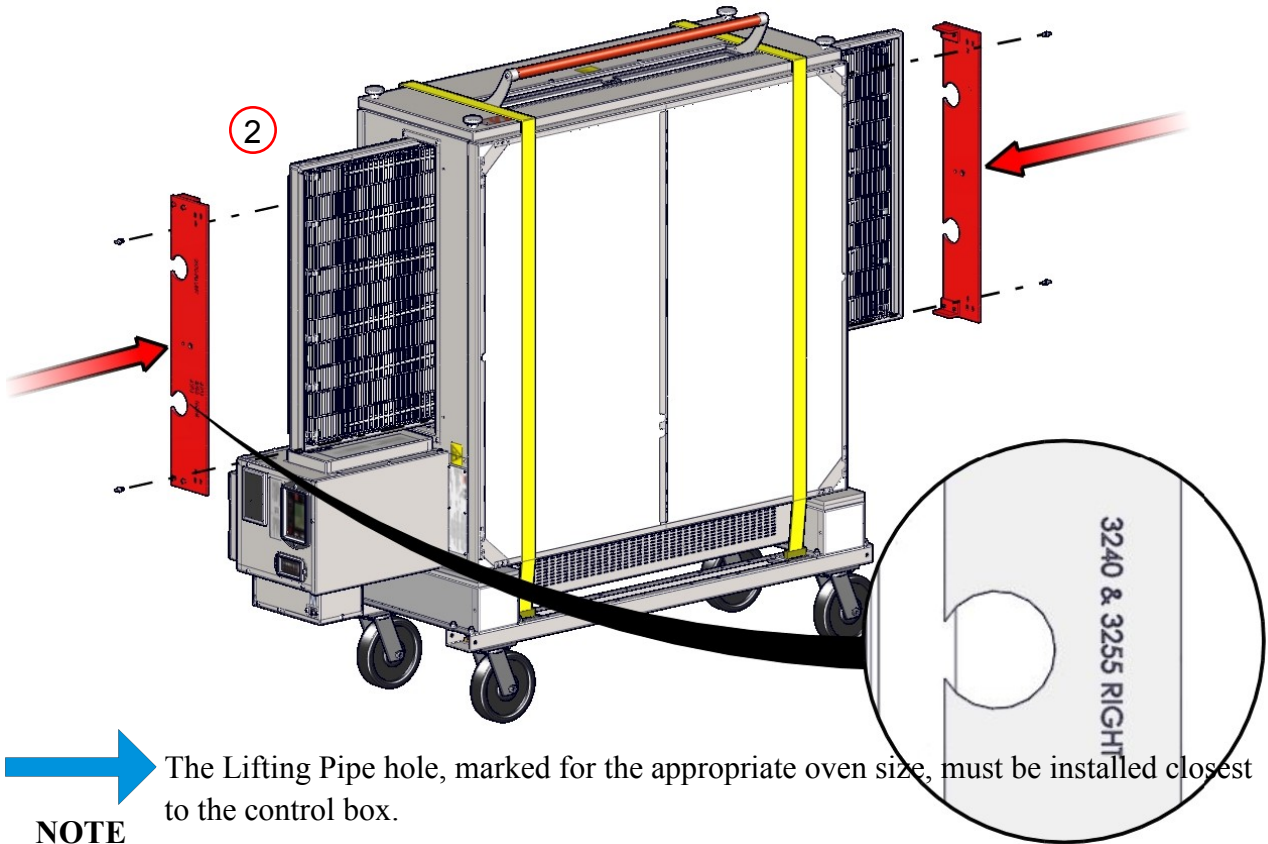
Wees voorzichtig bij het rollen van de oven op de kar, in het bijzonder wanneer gaan omhoog of omlaag hellingbanen en over hobbels. Laat de riemen / strepen op tot de oven is in de buurt van de verzamelplaats.



GEVAAR

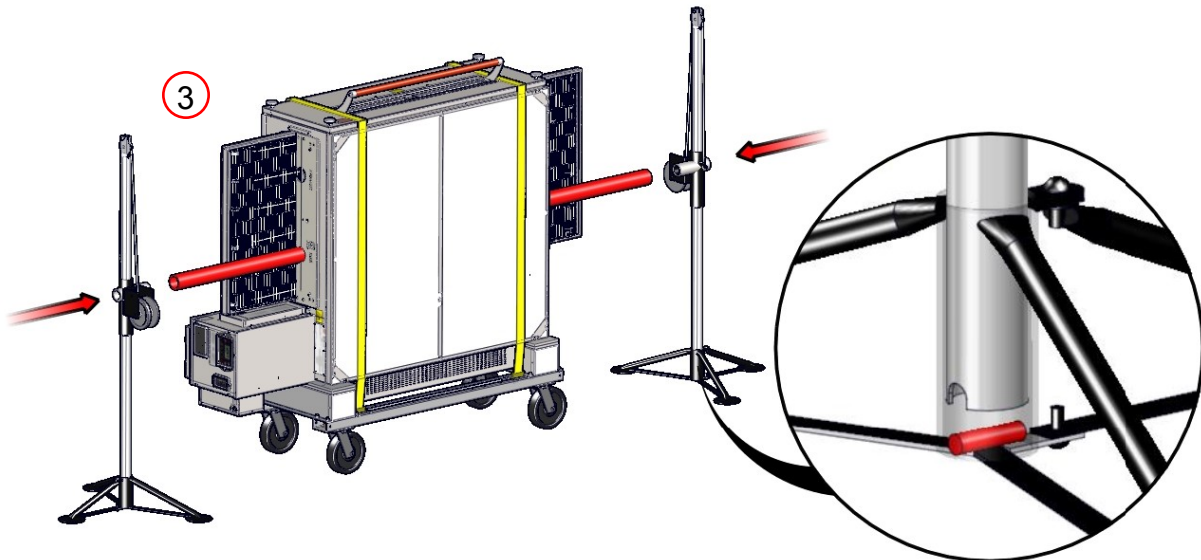
- Zorg ervoor dat de inkeping op de buis van de takelinrichting is uitgelijnd met de pen in het statief zoals afgebeeld. Deze groeperingen zijn belangrijk en houden de krik goed uitgelijnd.
- Controleer op soepele werking. De kabel mag niet worden geknepen en moet soepel gaat over de katrol op de top van de paal montage.
- Inspecteer kabel voor elk gebruik.
- Als de kabel is gerafeld of tekenen van overmatige slijtage, **GEBRUIK GEEN** totdat de kabel vervangen.
- Op een minimum jaarlijks vervangen van de kabel met staalkabel die voldoet aan of overtreft de specificaties van de aansluiting fabrikant.
- Neem niet meer dan de opgegeven capaciteit van de aansluiting.





NOTE The Lifting Pipe hole, marked for the appropriate oven size, must be installed closest to the control box.

NOTA Het Opheffen Pipe gat, gemarkeerd voor de juiste oven grootte, moet het dichtst bij de schakelkast worden geïnstalleerd.



OVEN MONTAGE

Stapelen Van De Ovens



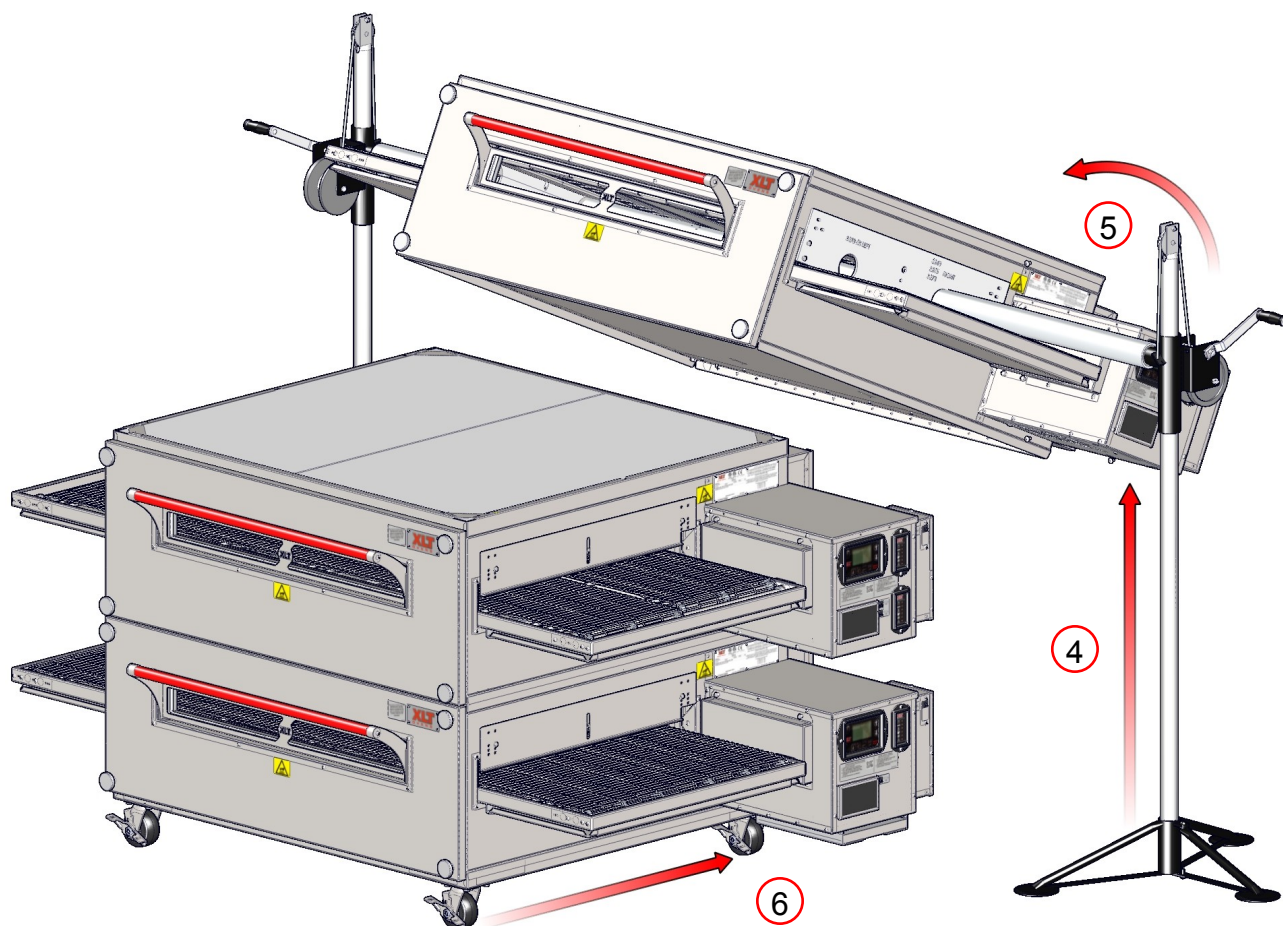
GEVAAR

Als u de Lifting Jacks correct aangrijpen in de Lifting Pipe en volledig zal leiden tot schade, letsel of dood door een vallende oven.

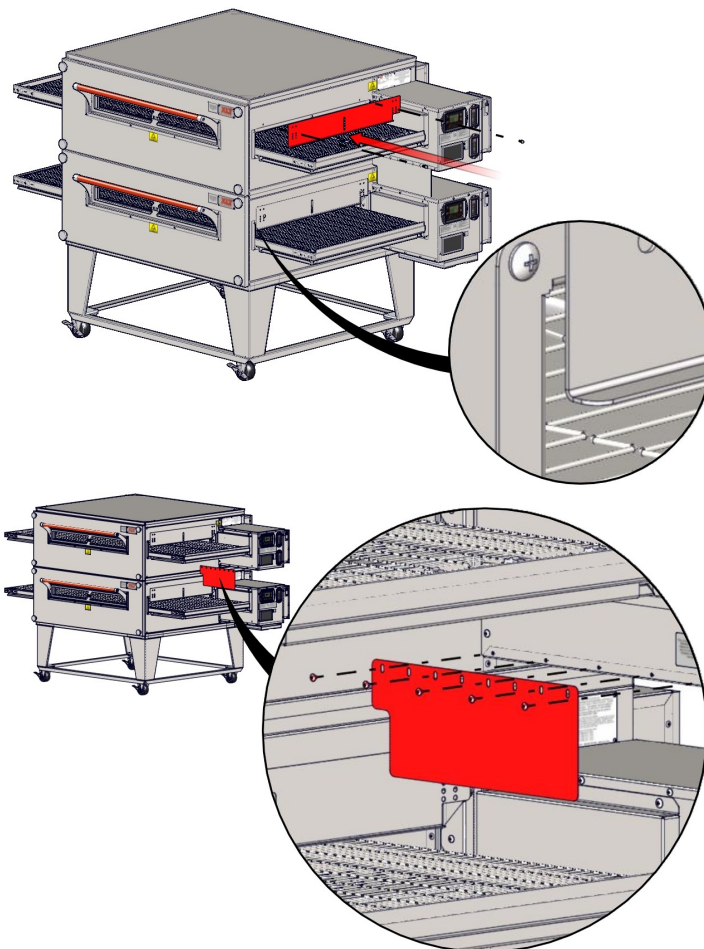


GEVAAR

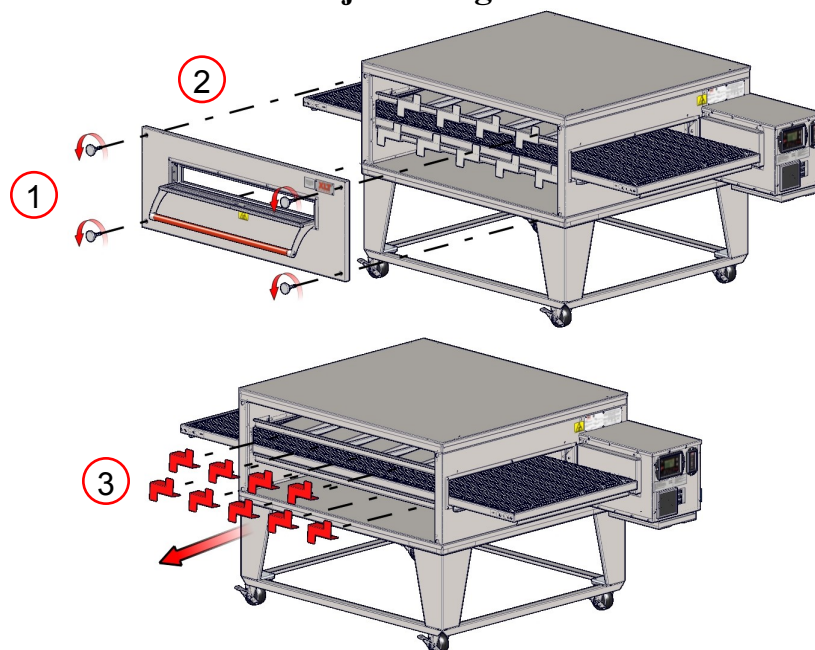
- Beide aansluitingen moeten worden verhoogd in koor, anders kunnen ze binden en een gevaarlijke situatie zich zal ontwikkelen.
- Plaats geen deel van jezelf onder de oven op elk moment.
- De oven is topzwaar. Doe voorzichtig.




Stapelen Van De Ovens



Verwijder Vinger Klems



 Vinger klems alleen voor transport. Gooi een keer verwijderd.

NOTE

Technical Support US: 888-443-2751



Technical Support INTL: 316-943-2751

Fysieke locatie en afstand Requirements

Deze ovens zijn geschikt voor montage aan beide brandbaar of onbrandbaar vloeren, en grenzend aan hetzij brandbaar of onbrandbaar wanden. De motorkap ontworpen om voldoende ruimte tussen de achterkant van de oven leveren. De minimale kant toestemming is verleend 6in. / 150mm, gemeten vanaf het uiteinde van de transporteur.

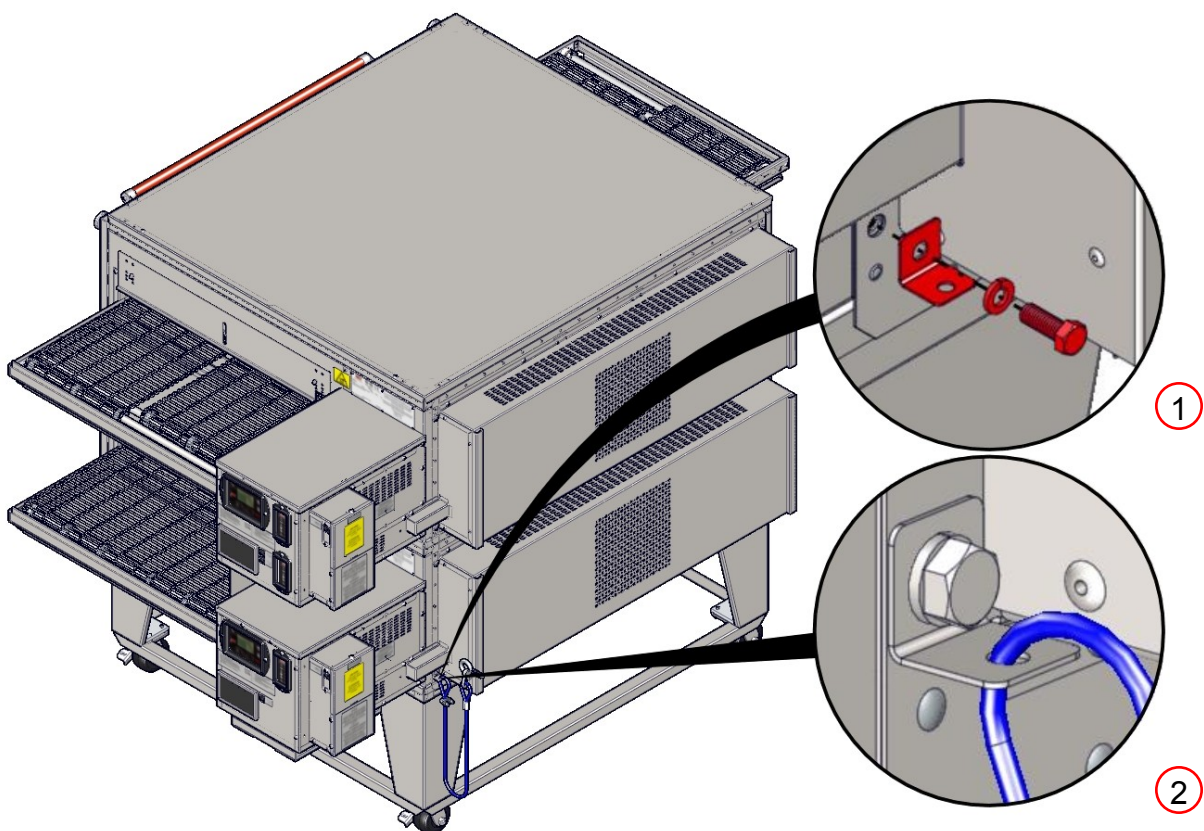
 **Alle installaties moeten voldoen aan lokale bouw- en mechanische codes.**

NOTA

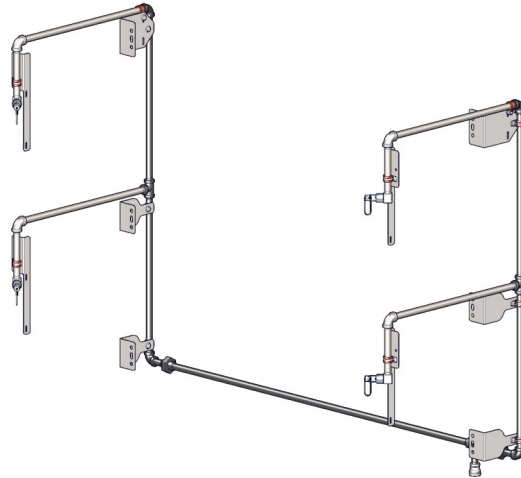
Terughoudendheid

Omdat alle ovens zijn uitgerust met zwenkwielen, moeten alle installaties geconfigureerd met een rem om de beweging van de oven te beperken zonder afhankelijk van de elektrische voedingskabel of gaslang de oven bewegingsvrijheid beperkt. Een (1) terughoudendheid kit, waarvan één (1) oogbout, (1) roestvrijstalen clip en een kabel omvat, is vereist voor elke oven stack, ongeacht of gebruikt op een enkele, dubbele of driedubbele configuratie. De klem moet in het onderste gat in de achterwand voor het stuurende van de onderste oven in de stapel worden geplaatst. De vertraging oogbout moet worden geïnstalleerd in een constructie-element van een wand of vloer. Het is de verantwoordelijkheid van de eigenaar om het beveiligingssysteem is correct geïnstalleerd te garanderen.

Na voltooiing van het uitvoeren van onderhoud of reiniging functies die verwijdering van het bevestigingssysteem vereist, te verzekeren dat het correct opnieuw aangesloten op de oven.

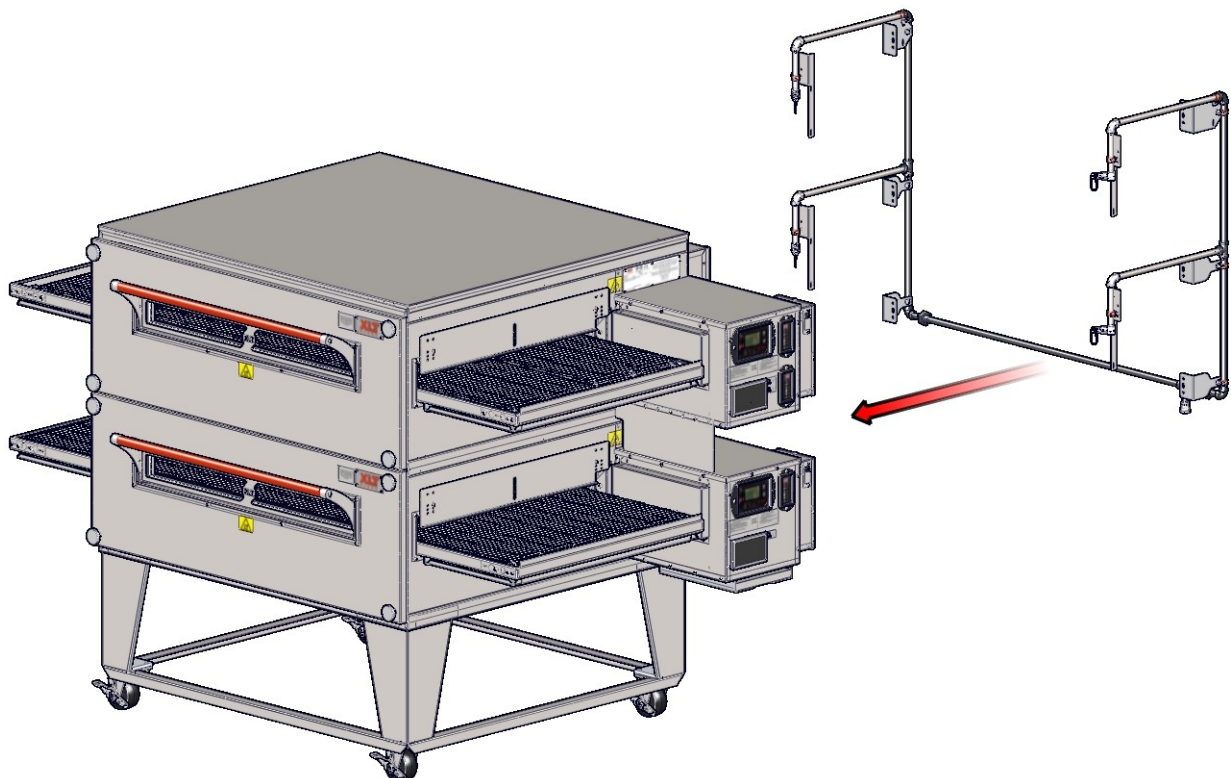


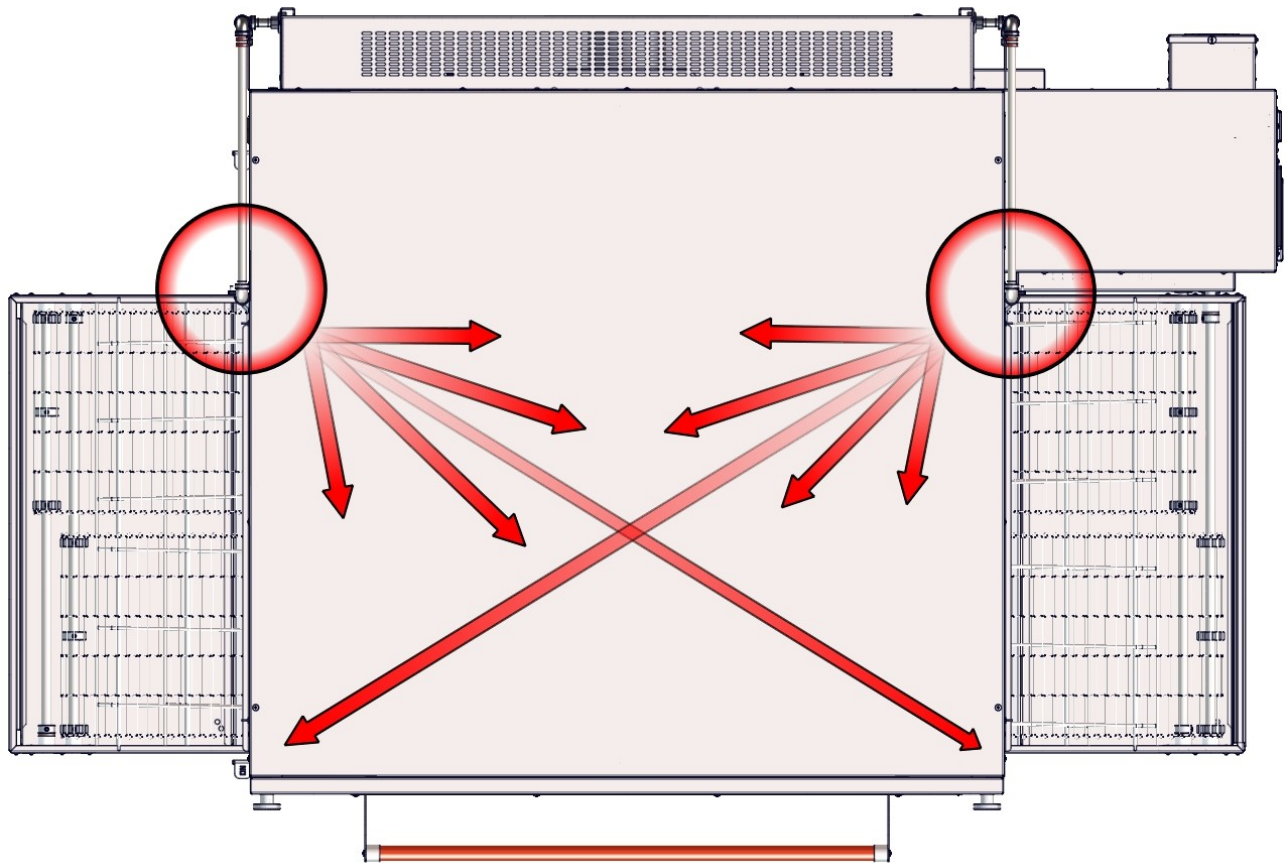
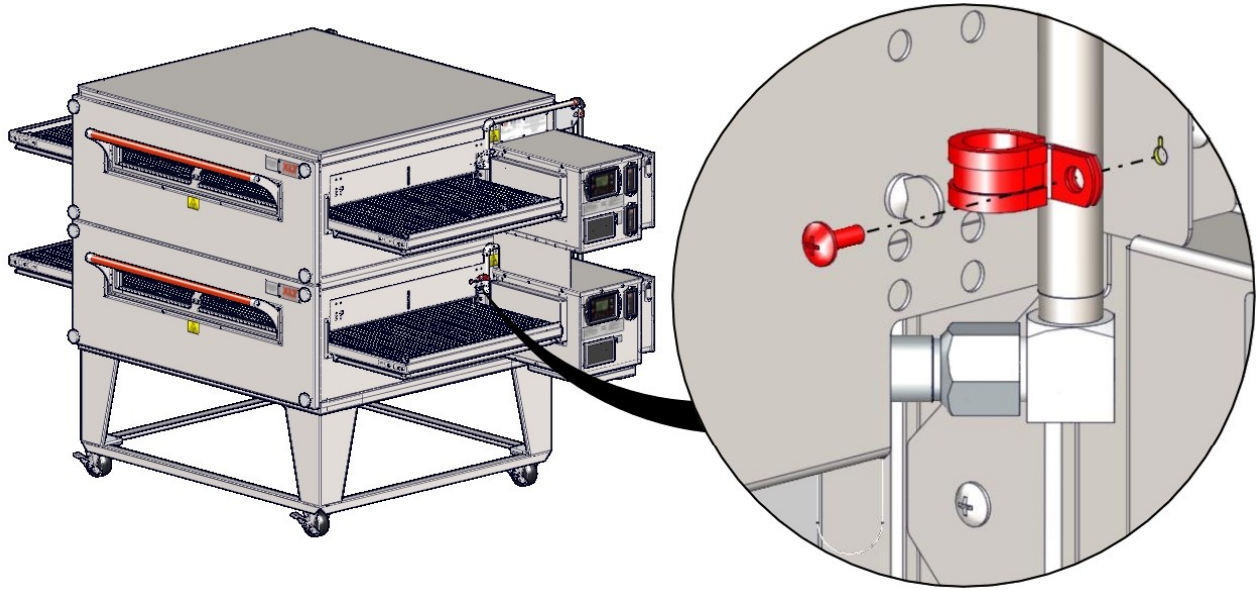
De eis voor brandblussystemen variëren per locatie en de overheid die jurisdictie. Als u verplicht bent om brandblussysteem installeren op uw oven, een voorgemonteerde leidingen kit beschikbaar is die gebruik maakt van reeds bestaande gaten om de installatie en het toekomstige onderhoud te vereenvoudigen.



Dit ontwerp is getest en goedgekeurd om succesvol te voldoen aan brandblussysteem codes. Het maakt gebruik van twee (2) nozzles per bakken kamer, en maakt kruimel trays, kettingkasten, en alle andere accessoires gemakkelijk worden verwijderd. De kit interfereert niet met enige of onderhoud.

Voor gedetailleerde informatie over brandbestrijding, zie handleiding XD-9011 Brandbestrijding Installatie voor AVI Kappen en XLT Ovens.





Ventilatie-eisen

Een aangedreven afzuigkap is nodig om warmte en dampen te verwijderen. Sommige voorzieningen moeten worden getroffen om de hoeveelheid lucht die wordt gewonnen uit het gebouw te vullen. De kap en HVAC-installatie moet voldoen aan lokale bouw- en mechanische codes. Eisen variëren in het hele land, afhankelijk van de locatie. Een goede ventilatie is de verantwoordelijkheid van de oven eigenaar. Het AVI Hood systeem is ontworpen om aan alle eisen voor XLT ovens te ontmoeten en het is onze aanbeveling om dit systeem te gebruiken.

Richtlijnen Ventilatie

Het verkrijgen van informatie van de autoriteit die bevoegd is om de vereisten voor uw installatie te bepalen. Uw afzuigkap leverancier en HVAC-aannemer moet worden gecontacteerd om begeleiding te bieden. Een lucht saldotest wordt sterk aanbevolen, uitgevoerd door een erkende aannemer. Een goed ontworpen en geïnstalleerd afzuigkap en HVAC-systeem zal de goedkeuring te bespoedigen, al het onderhoud kosten te verlagen, en zorgen voor een meer comfortabele werkomgeving. XLT beveelt ook dat de exploitant schakelaars voor de ovens en de operator schakelaar voor de ventilator zijn verbonden, zodat de afzuigventilator wordt bekrachtigd wanneer de ovens worden ingeschakeld. Voor meer informatie, zie de volgende links aan xltovens.com:

[Keuken Ventilatie Ontwerp Gids 1](#)

[Keuken Ventilatie Ontwerp Gids 2](#)

[Keuken Ventilatie Ontwerp Gids 3](#)

[Keuken Ventilatie Ontwerp Gids 4](#)

Ventilatie Performance Test

Nadat de oven en afzuigkap zijn geïnstalleerd en functioneren, kan een rookkaars worden gebruikt om “zien” als de warmte en dampen worden volledig geëxtraheerd. De testprocedure wordt hieronder beschreven:

- De oven moet werken bij 500 ° F-450° / 232°-260 ° C.
- De transporteur moet worden uitgeschakeld.
- De afzuigkap afzuigventilator zijn ingeschakeld.
- Liep rookkaars in een pan op de transportband in het midden van de oven.
- Let op de rook patroon uit de oven.
- Herhaal de rook kaars test voor elke oven, evenals wanneer alle ovens werken.

De afzuigkap moet alle rook uit de oven vast te leggen.

Nadat de ventilator is aangepast om volledig vangen en omvatten de warmte, moet er een overeenkomstige hoeveelheid uitmaken lucht (MUA) worden ingebracht in het gebouw om de hoeveelheid luchtvolume verwijderd compenseren. Een lucht balans test kan de juiste hoeveelheid make-up luchtstroom tarieven te bepalen.

Alle ovens worden getest in de fabriek voor de functionele werking. De werking wordt geverifieerd en aanpassingen worden gedaan om een goede werking te garanderen. Echter, veldomstandigheden zijn soms anders dan de fabrieksinstellingen. Het is noodzakelijk om een geautoriseerde onderhoudstechnicus controleren bediening en maak veld aanpassingen als dat nodig is.

De Oven Ingebruikname Checklist, vond aan het eind van deze handleiding moeten worden ingevuld (beide zijden) op het moment van de installatie, ondertekend door de Klant en keerde terug naar XLT Ovens en de erkende distributeur te Garantie beleid te initiëren.

Als de Start-Up Checklist niet volledig is ingevuld en teruggestuurd naar XLT Ovens, dan is de garantie zal niet worden gehonoreerd.

Start-up Procedure

1. Zorg ervoor dat alle ovens hebben in overeenstemming met de I & O handboek is geïnstalleerd en dat alle nutsvoorzieningen zijn aangesloten op de ovens in overeenstemming met de plaatselijke bouwvoorschriften.
2. Vul stap 1 op de checklist met alle informatie en afdrukken leesbaar.
3. Plaats alle schakelkasten in dienst positie, verwijder alle blauwe markeringen van binnenuit alle controle dozen en sluit de jumper aan de kabelboom. Begin elke oven en volledige vorm.
4. Compleet Start-up checklist met de handtekening van de eigenaar en de terugkeer naar de XLT.



Deze oven is niet veilig kan worden in werking gebracht bij een stroomuitval. Geen poging moet worden gedaan om deze oven tijdens stroomuitval werken.



Conveyor Belt Times (Min:Sec)		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
1832	1:30	17:00
xx40-xx70	1:30	20:00

Oven Operating Temperature Range		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
All	300° F	590° F
	150° C	310° C



Lees en begrijp stappen eerste. Screens zal automatisch afslag als er geen activiteit wordt gedetecteerd.

TIP

Factory Tech-Modus

Om Factory Tech-modus wilt invoeren, houdt de 2 Pijl knoppen voor 10 seconden.

SOFTWARE VERSION

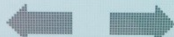
```
MC1: VER 0029
MC2: VER 0029
UI:  VER 0035
```

Software Versie

MC & UI Software versie. Druk op pijl omlaag om naar het volgende scherm. Afbeelding voor referentie - Zie XLT Voor de juiste versie

SERIAL NUMBER ENTRY

```
35000-H-01-2015 / 01
```



Serienummer

ENTER om veranderingen aan te brengen. Gebruik de links naar de pijlen rechts om naar de volgende tekenpositie te scrollen. Gebruik de pijltjes omhoog / omlaag om te veranderen waarden en druk op ENTER om te accepteren en vooruit.

ELAPSED TIME[HRS]

```
[10] HRS TOTAL
[10] SINCE FILTER CLEAN
360 HR INTERVAL
```

Verstreken Tijd

Verstreken tijd "Total Operation" en "Sinds Filter Cleaning". Verstreken tijd totaal kan niet worden gereset. Druk op ENTER om verder te gaan.

BELT LENGTH

```
70
```

Lengte Van De Riem

Er zijn vier beschikbare riem lengtes: 32, 40, 55 en 70 met de standaard set op 55. ENTER om de waarde te markeren, pijlen omhoog / omlaag aan te passen. ENTER om te accepteren en vooruit.

BELT WIDTH

```
32
```

Riem Breedte

Er zijn vier beschikbare bandbreedten die overeenkomen met de geselecteerde lengte. De standaardwaarde is bij 32. Indien een bandlengte van 32 wordt gekozen, dan is de enige optie een breedte 18 riem. Als 40 wordt gekozen, dan kunt u kiezen 24 of 32. Indien een 55 wordt gekozen, dan kunt u kiezen 32 of 38. ENTER om de waarde te markeren, pijlen omhoog / omlaag aan te passen. ENTER om te accepteren.

MAIN FAN TYPE

```
ON/OFF <STD>
```

Main Fan Soort

Fabrieksinstelling is aan / uit-type. Om te veranderen, drukt u op ENTER. Gebruik de pijlen omhoog / omlaag om te schakelen tussen STD en VFD. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit..

SPLIT BELT?

```
NO
```

Split Riem

MC1 is voor links band en MC2 is voor rechts riem. Fabrieksinstelling is NO. Om te veranderen druk op ENTER. Gebruik de pijltjes omhoog / omlaag om naar YES (nog knippert). Druk op ENTER om te accepteren en vooruit.

DUAL BURNER?

```
YES
```

Dual Brander

MC1 is voor de rechterhand Burner en MC2 is voor de linkerhand Burner. Fabrieksinstelling is NO. Om te veranderen druk op ENTER. Gebruik de pijltjes omhoog / omlaag om naar YES (nog knippert). Druk op ENTER om te accepteren en vooruit. Als MC2 heeft geen jumper fout zal laten zien.

FUEL TYPE

GAS

Brandstoftype

Gas of Electric. Fabrieksinstelling is Gas. Om te wijzigen druk op ENTER. Gebruik de pijlen omhoog / omlaag en ENTER om te accepteren en vooruit.

REMOTE HOOD SWITCH
INSTALLED?

NO

Remote Kapschakelaar

Fabrieksinstelling is NO. Als er een Remote Hood Switch geïnstalleerd, druk op ENTER en NO knippert. Gebruik de pijlen omhoog / omlaag om naar YES. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit.

TEMP OFFSET ADJUST:
INCREASE HEAT(+)
DECREASE HEAT(-)OFFSET MC1[0 °F]
OFFSET MC2[0 °F]**Temp Offset Aan Te Passen**

Fabrieksinstelling is nul. Hiermee kan de veld tech om aanpassingen te maken tot 20 graden +/- in temperatuur.

HIGH TEMP

590°F

Hoge Temperatuur

Kan worden verminderd in slechts 10 graden in stappen van fabrieksinstelling van 590 graden Fahrenheit. Niet minder dan 500 graden Fahrenheit. Om te veranderen, druk op ENTER en gebruik omhoog / omlaag pijlen om te veranderen en druk op ENTER om te accepteren en vooruit.

LOW TEMP

350°F

Lage Temperatuur

De oven kan worden teruggebracht tot 300 graden Fahrenheit de fabrieksinstelling is 350 graden Fahrenheit. Als het veld tech verlaagd temp tot 300 graden zal de controle die het mogelijk te maken en weer te geven "Valve Change reqd" Om te veranderen druk op ENTER en gebruik omhoog / omlaag pijlen om te veranderen en druk op ENTER om te accepteren en vooruit.

MAIN FAN [AMPS]

Press ENTER to see
isolated amp load**Main Fan**

Alleen voor units met On / Off main ventilator. VFD units zijn 3-fase, geen toezicht door deze controle. Dit scherm toont Amp belasting op ventilator motor.

BELT DIRECTION

L to R

Bandrichting

Als de riem richting veranderde behoeften van beide links naar rechts of rechts naar links, druk op ENTER en gebruik omhoog / omlaag om de instelling te wijzigen. De draad band is non-directioneel en geen fysiek niet hoeven te veranderen. Als de transportband is een split riem, gebruik dan de TIME knop om te schakelen tussen de banden. Druk op ENTER om te accepteren en vooruit. .

MAIN FAN OFF DELAY

AUTO[225°F]

Belangrijkste Fan Off Vertraging

Om te wijzigen, druk op ENTER om AUTO te markeren. Gebruik de pijltjes omhoog / omlaag om naar (TIJD 30:00) en druk op ENTER om te accepteren en af te sluiten.

BEEPER BUTTON TEST

Pieper Testknop

Druk op ENTER de instelling in te voeren. Een pieptoon bij elke druk op de knop. Druk op ENTER om af te sluiten.

Menumodus (facultatief)



Menubediening

1. Naar Menu Mode druk op MENU in te voeren.
2. Het getal in de rechter bovenhoek zal beginnen te knippen.
3. Blader door de menu's door op pijlen omhoog / omlaag (Max uit 12 vaste menu's).
4. Om te selecteren gewenste menu druk op ENTER. Het nummer moet een stevige zwarte doos omheen.
5. Om naar een andere menukeuze op MENU en de stevige zwarte verdwijnt en het nummer begint te knippen.
6. Wanneer het nummer knippert op MENU te drukken zal de Menufunctie te verlaten.

Change Menu-Instelling

1. Om een instelling te wijzigen, als het nummer knippert ga naar de gewenste preset en druk op ENTER en MENU 3 seconden.
2. TEMP moet beginnen te knippen. Gebruik de pijltjes omhoog / omlaag om temp te selecteren en druk op ENTER.
3. TIME moet beginnen te knippen. Gebruik de pijltjes omhoog / omlaag om de tijd te selecteren en druk vervolgens op en houd ENTER en MENU 3 sec om preset op te slaan.

Extra gebruiker opties

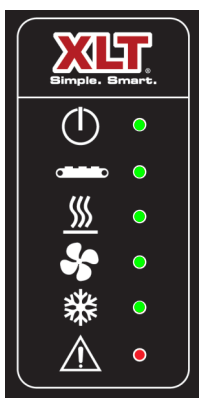
Lock-Instellingen

1. Vergrendelen en ontgrendelen oven tijd en temperatuur druk op TIME en ENTER gedurende 3 seconden tot de LUI keer piept.
2. Druk vervolgens op TEMP, TIME en TEMP binnen 3 seconden om de instellingen te vergrendelen.
3. Een slot of ontgrendelen symbool wordt weergegeven in de linkerbenedenhoek van de LUI.

Fahrenheit Naar Celsius

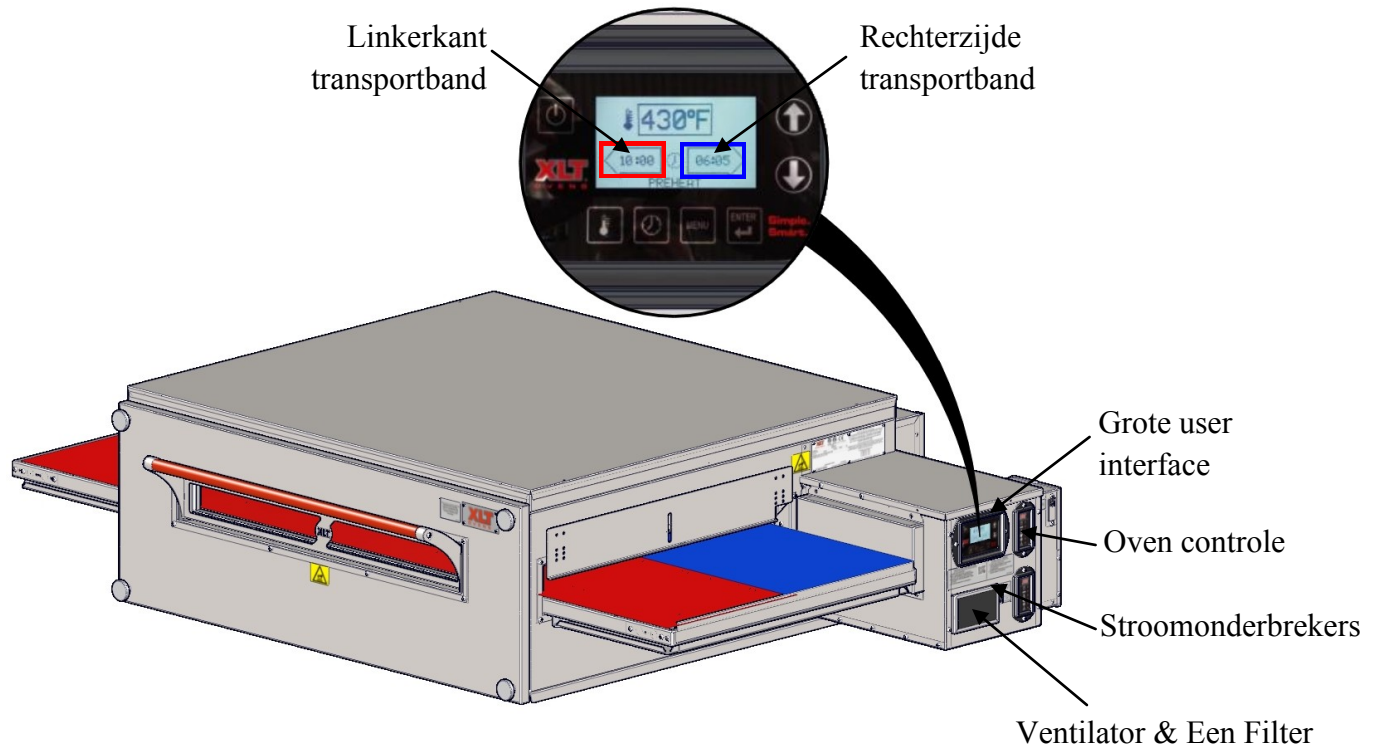
1. Om de temperatuur te veranderen van Fahrenheit naar Celsius ingedrukt TEMP en ENTER gedurende 3 seconden en de instellingen te wijzigen.

Oven Controle LED's Staat:



1. Macht - Groen (Verlicht als de oven stroom heeft.)
2. Transportband - Groen (Verlicht als transporteurs actief zijn en zullen knippen als er een probleem is gedetecteerd.)
3. Warmte - Groen (Verlicht als de oven warmte oproept en blijft branden tijdens het klimmen naar de temperatuur. De LED knippert aan en uit wanneer de oven het ingestelde punt bereikt en zal knippen als er een probleem is gedetecteerd.)
4. Hoofdventilator - Groen (Verlicht als de ventilator draait en zal knippen als er een probleem is gedetecteerd.)
5. Afkoelen - Groen (Verlicht als de oven in de koelstand staat.)
6. Alarm - Rood (Verlicht als een alarm is uitgeschakeld en sommige storingsomstandigheden zullen een flits veroorzaken.)

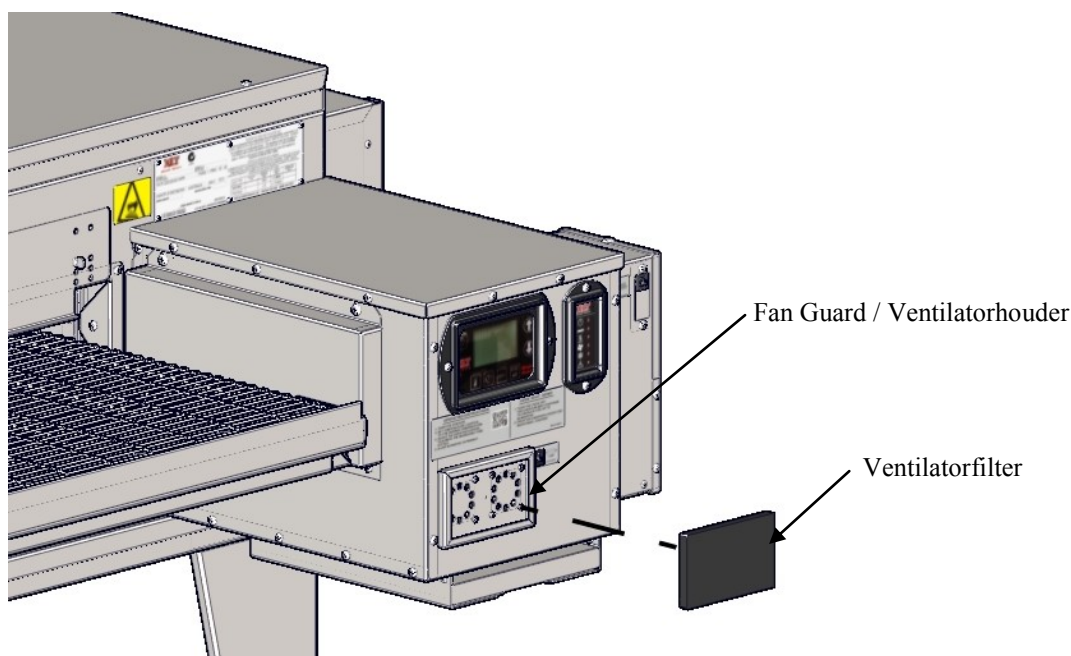
Split Transportband Tijdcontroles



Uw XLT oven is vervaardigd van roestvrij staal. De meeste commerciële reinigingsmiddelen kan veilig op alle roestvrij stalen oppervlakken worden gebruikt. Controleer applicatie beperkingen op het etiket van het product voorafgaand aan gebruik. Observeren aanbevolen voorzorgs- en veiligheidsmaatregelen zoals gedicteerd door de fabrikant van het product. Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen op de transportband lagers.

Heeft schuurmiddelen of schuursponsjes gebruiken omdat ze roestvrijstalen oppervlakken kunnen krassen. Gebieden met zware opbouw moet worden gespoten en doorweekt tot 5 minuten voor smetten. Altijd af met de "graan" van het oppervlak aan het uiterlijk te behouden.

Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen op het bedieningspaneel en / of elektronische componenten. Gebruik alleen reinigingsmiddelen geschikt Lexan® op het gezicht van de transporteur controle. De meest kritische punt te reinigen is het filter van de ventilator. Het filter wordt op zijn plaats gehouden door de roestvrijstalen fan guard / filter monteren en kan meerdere keren worden gewassen. Regelmatig reinigen van het filter is belangrijk om luchtcirculatie te handhaven binnen de schakelkast. Afhankelijk van de omstandigheden op te slaan, moet dit filter wekelijks worden gereinigd of als het verstopt raakt met stof. Neem contact op met XLT Ovens voor vervangende onderdelen.



Koeling Filter Onderhoud

1. Bij koeling filters moeten worden schoongemaakt een alarm verschijnt op het LUI zeggen "FILTER".
2. Druk op de Menu-knop om het scherm 'FILTER RESET "in te voeren.
3. Zodra het filter is gereinigd, druk op ENTER om het filter te resetten. Dit brengt u naar een ander scherm dat u zullen tonen de timer terug om 00:00 en zal verlaten na 5 seconden.
4. Indien u wenst te omzeilen alarm druk op de knop MENU en zal het alarm vrij te maken voor een extra 2 uur. Dan zal de "FILTER" alarm weer verschijnen.



GEVAAR

Oven moet cool en het elektrisch snoer losgekoppeld voordat een reiniging of onderhoud wordt gedaan.



VOORZICHTIGHEID

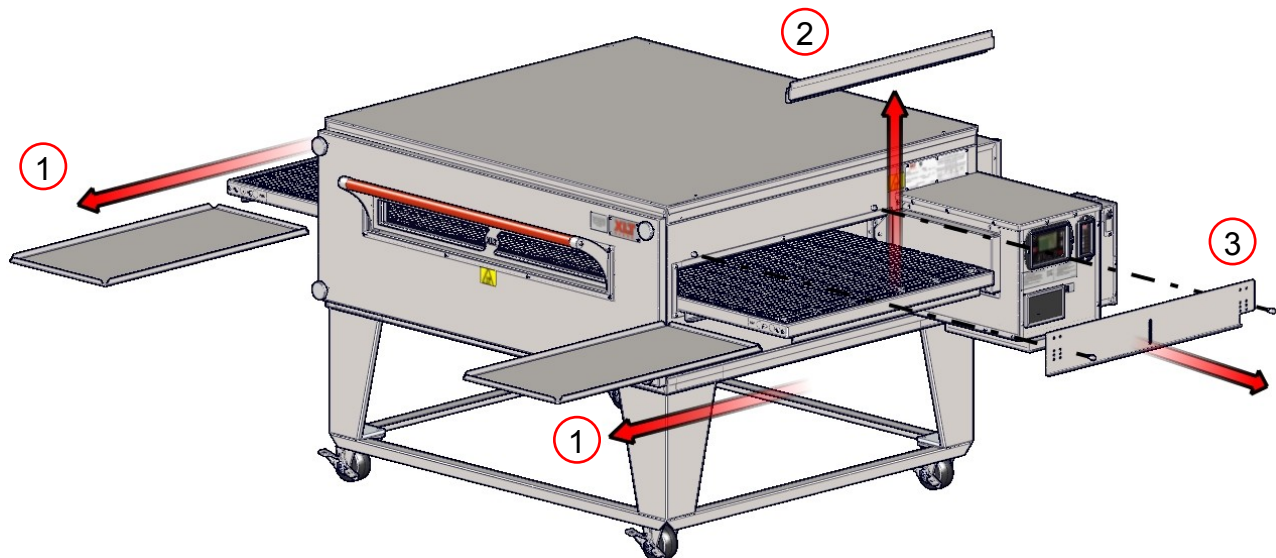
Als de oven is van de geïnstalleerde locatie voor het reinigen of het onderhoud moet worden verwijderd, de volgende procedure moet worden gevolgd:

1. Schakel belangrijkste elektrische verbreken.
2. Koppel elektrisch snoer, indien aanwezig.
3. Unlock wielen.
4. Disconnect terughoudendheid.
5. Bij onderhoud of reiniging is voltooid, verplaatst de oven voor op oorspronkelijke locatie.
6. Sluit terughoudendheid.
7. Lock wielen.
8. Steek de stekker in het snoer, indien aanwezig.
9. Zet de belangrijkste elektrische verbreken.
10. Volg de normale startprocedure instructies.



TIP

Lees en begrijp de volgende 11 stappen eerste. Ze illustreren hoe om componenten uit de oven voor het schoonmaken te verwijderen.





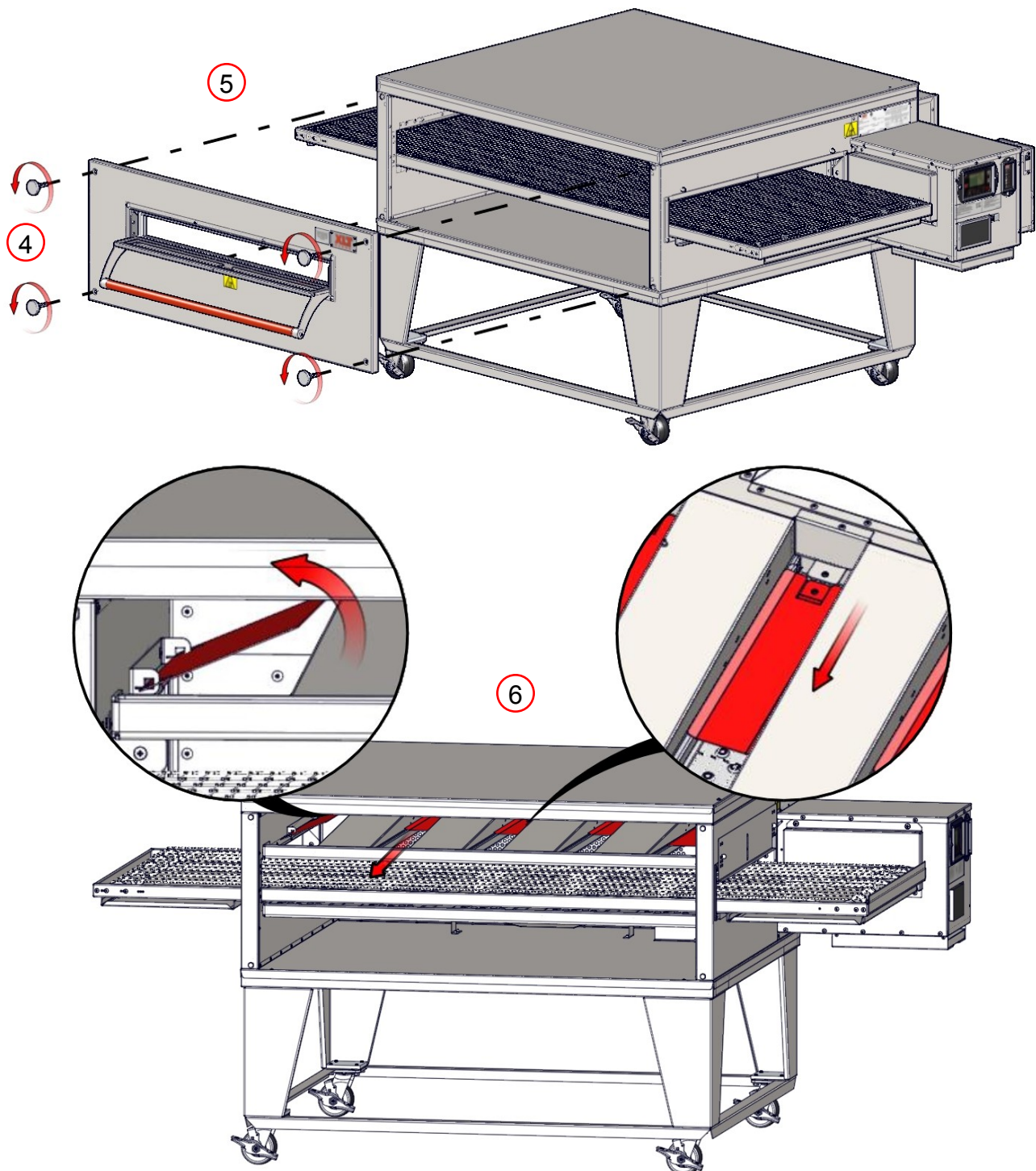
Het openen van de deur Sandwich zal grip locatie voor het verwijderen van het voorpaneel.

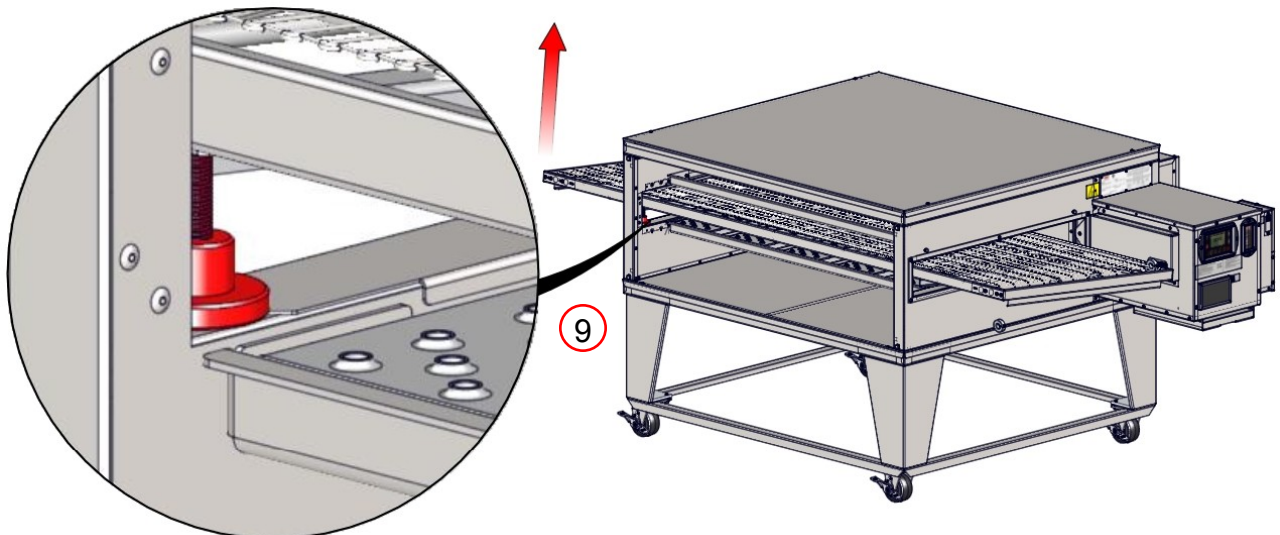
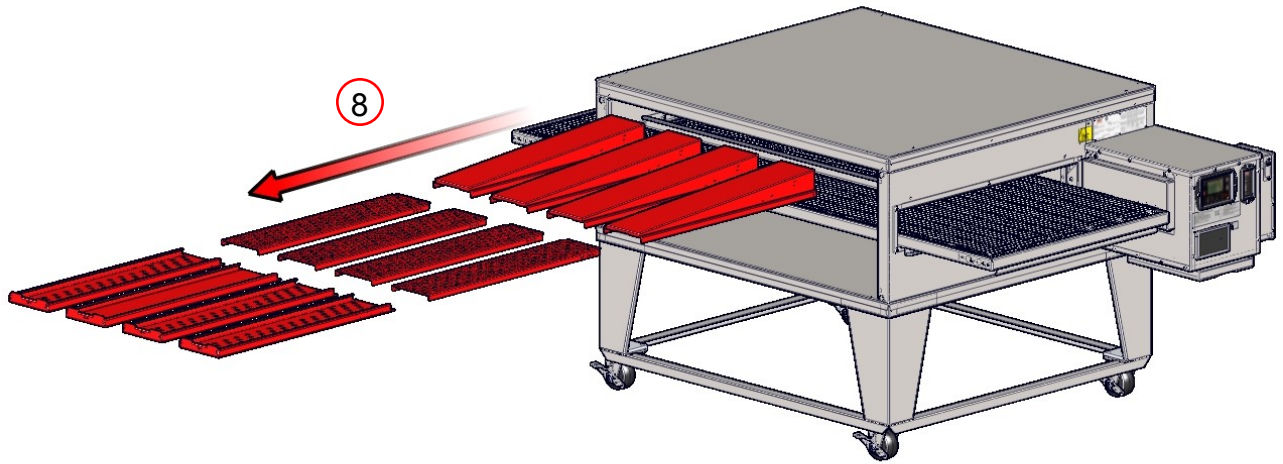
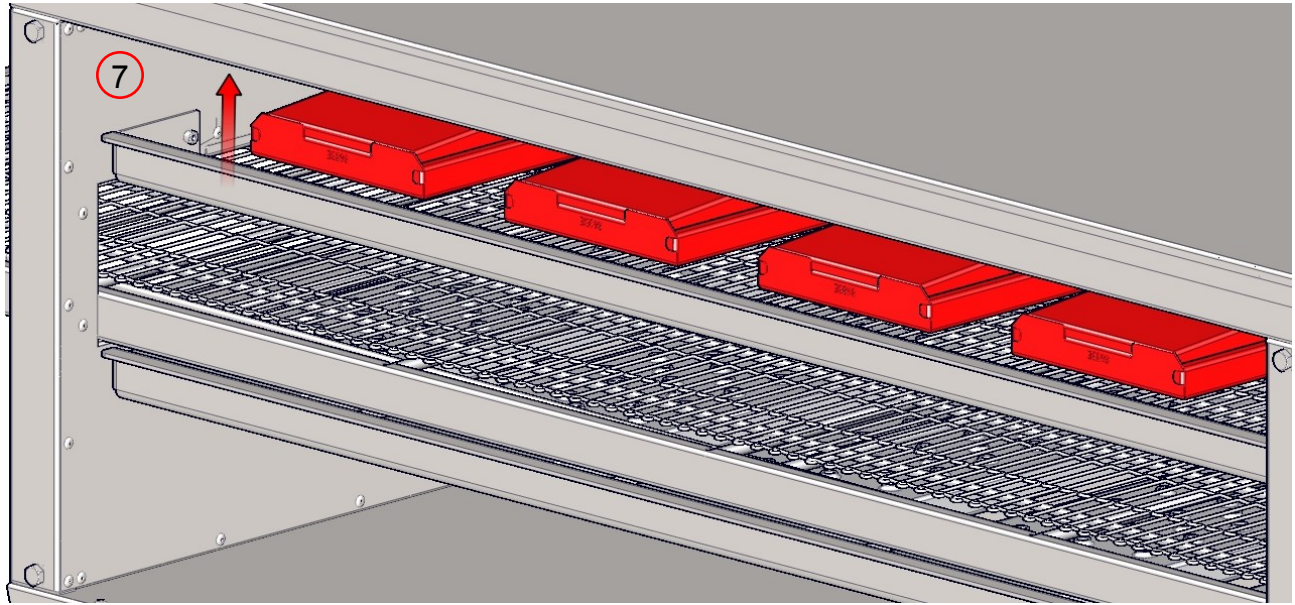
TIP

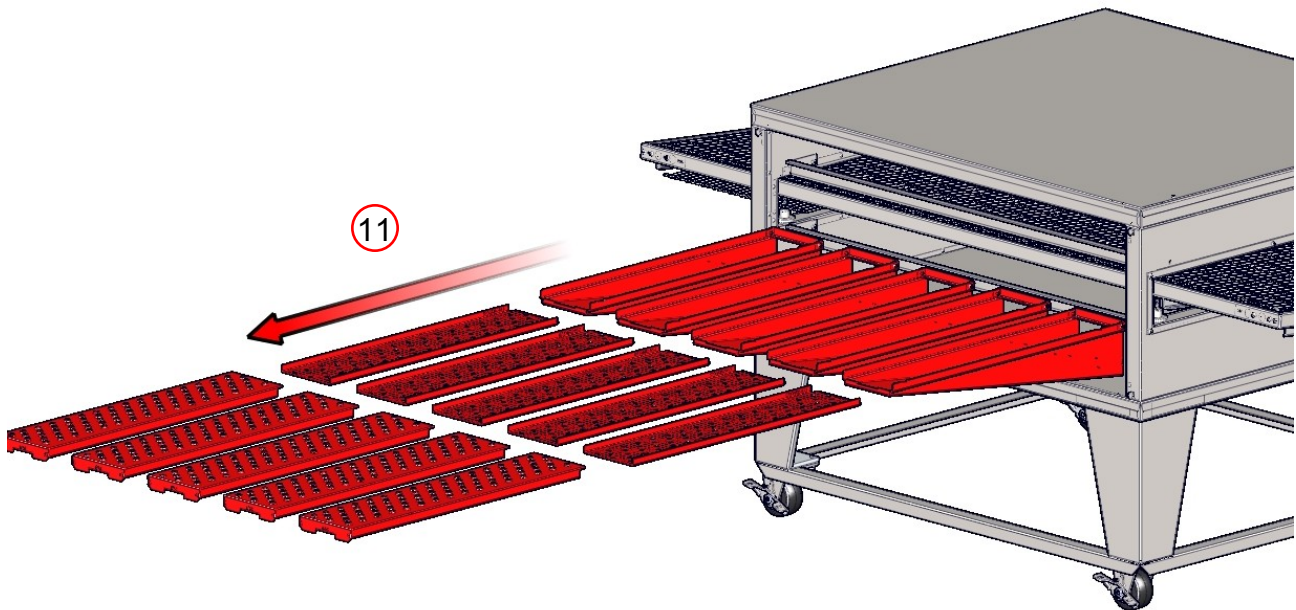
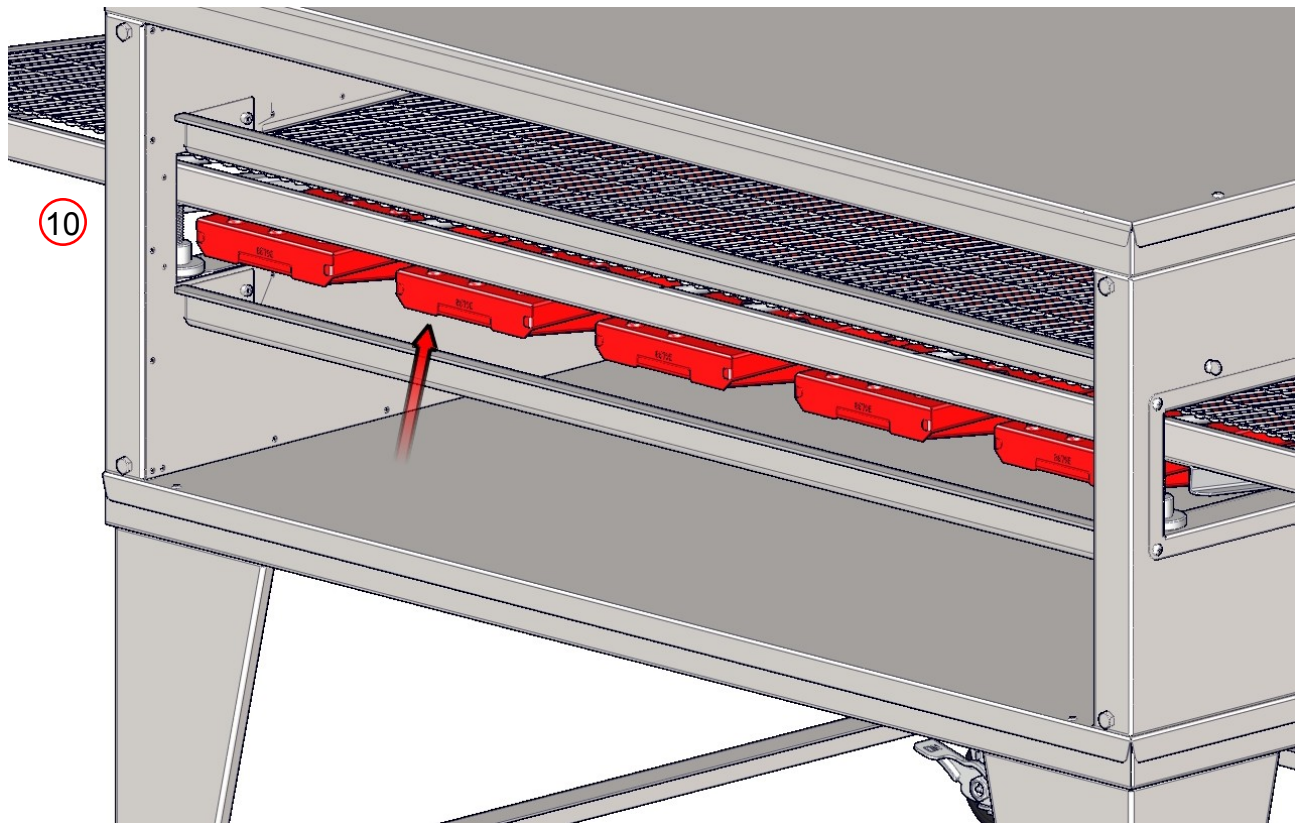


VOORZICHTIGHE
ID

Frontpanelen kan een gewicht tot 75 lbs. [34 kg]. Wees voorzichtig bij het tillen.







Spuit geen vloeibare reinigingsmiddelen in de sleuven en gaten in de volgende locaties:

- Achterkant van Control Box
- Onder Control Box
- Hoofd Fan Motor Cover

Zoals bij elk toestel, is er regelmatig onderhoud nodig. Veel factoren hebben invloed op dit schema zoals product mix en de uren van gebruik. Een voorbeeld schema opgenomen.

Oven Maintenance Schedule				
	Daily	Weekly	Monthly	Semi-Annual
Cleaning				
Empty Crumb Trays	<input type="checkbox"/>			
Wipe down Front, Sides, & Top	<input type="checkbox"/>			
Wipe down Control Box & Control Panel *	<input type="checkbox"/>			
Clean or Replace Fan Filters	<input type="checkbox"/>			
Remove large debris from Conveyor		<input type="checkbox"/>		
Wipe down Motor Cover		<input type="checkbox"/>		
Clean Sandwich Window		<input type="checkbox"/>		
Remove debris from Finger Outers			<input type="checkbox"/>	
Remove debris from inside Bake Chamber			<input type="checkbox"/>	
Remove debris from Main Fan Motor			<input type="checkbox"/>	
Clean Finger Outers				<input type="checkbox"/>
Clean inside Bake Chamber				<input type="checkbox"/>
Clean Conveyor Assembly				<input type="checkbox"/>
Inspection				
Check Fan Filters for dirt	<input type="checkbox"/>			
Check Conveyor Wire Belt for Stretch		<input type="checkbox"/>		
Check Conveyor Drive Roller Chain for Stretch			<input type="checkbox"/>	
Adjust				
Conveyor Wire Belt			<input type="checkbox"/>	
Lubricate				
Conveyor Drive Roller Chain				<input type="checkbox"/>
Replace				
Fan Filters				<input type="checkbox"/>

* Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen op het bedieningspaneel. Gebruik alleen reinigingsmiddelen geschikt Lexan® op het gezicht van de transporteur controle.

* Gebruik geen waterstraal om ovens te reinigen.

Neem contact op met een vertegenwoordiger van de fabriek of een lokale service bedrijf aan alle andere onderhoud en reparaties uit te voeren.



GEVAAR

Oven moet cool en het elektrisch snoer losgekoppeld voordat een reiniging of onderhoud wordt gedaan.

Goede Koken

Experimenteren is ongeveer de enige manier om de juiste tijd en de temperatuur instellingen bepalen. Terwijl een pizza perfect kan kijken gekookt op de buitenkant, kan binnen gaar worden. Een thermometer is noodzakelijk om te bepalen of etenswaren worden goed gaar. De meeste gezondheid afdelingen hebben regels en voorschriften die minimum temperaturen voor de interne voedsel temperaturen vast te stellen. De meeste operators willen voedsel koken zo snel mogelijk om meer klanten per uur te bedienen. Echter, het bereiden van voedsel langzamer is de enige manier om een juiste temperatuur te bereiken. Als voedingsproducten aanvaardbaar kijken op de buitenkant, maar een interne temperatuur te laag, dan is de temperatuurverlaging en verlagen van de bandsnelheid (waardoor de baktijd toeneemt) noodzakelijk.

Verschillende factoren kunnen invloed hebben op de bereiding prestaties en kenmerken:

- Oven temperatuur (in het algemeen van invloed op kleur)
- Bandsnelheid (over het algemeen van invloed op gaarheid)
- vinger arrangement
- Hoogte
- Pans versus schermen
- deeg dikte
- Kaasachtige
- Grondstof temperatuur (bevroren?)
- Hoeveelheid toppings

XLT ovens kan worden geconfigureerd om een grote verscheidenheid van voedsel te koken. Dit wordt bereikt door aanbrengen van de vingers om de bakken kenmerken regelen. In het algemeen zijn de meeste koken is een "bottom-up" -proces. De hete lucht uit de onderste rij van de vingers heeft te gaan door middel van de transportband (een afstand van ongeveer 2 "/ 50,8 mm), verhit de pan of het scherm, en dan eigenlijk koken rauw deeg. De hete lucht van boven, anderszijds, in principe alleen kaas en opnieuw warmte voorgedroogd toppings smelten. Bijgevolg zullen de meeste exploitanten de oven met de vingers aangebracht dat veel meer lucht wordt naar de bodem van de pizza dan naar boven gebruiken. Er zijn plaatsen een gelijk aantal vingers boven en onder de transporteur. Beschikbaar zijn vinger afdekplaten dat zes rijen van gaten, vier rijen van gaten, twee rijen gaten, en geen gaten (of blanco afdekplaten) hebben. Een typische opstelling vinger kunnen de meeste of zelfs alle vingers onderaan "helemaal open", dat wil vingers met zes rijen gaten, en slechts twee of drie vingers geplaatst met vier of zes rijen gaten. De bovenste vingers kan worden opgesteld in een symmetrisch patroon of asymmetrisch verplaatsen naar de ingang of uitgang van de transporteur. Wij raden u aan om te experimenteren door te proberen andere vinger regelingen, temperaturen en bandsnelheden. XLT Ovens kan u helpen met uw oven / product configuraties.

Mechanische Functie

Als uw oven niet naar behoren functioneert, controleert u de volgende voorwaarden:

1. Controleer of het netsnoer aan op de oven is aangesloten en de loskoppeling is in de "on" positie.
2. Controleer om te zien dat de automaten in de elektrische dienst panel gebouw zijn niet geactiveerd of uitgeschakeld.
3. Controleer alle zekeringen op de oven bedieningspaneel te zorgen dat ze niet zijn geactiveerd.
4. Zorg voor een goede spanning, stroomsterkte en draad grootte.

Als uw oven nog steeds niet goed functioneert, XLT heeft gekwalificeerd klantenservice personeel dat hulp kan bieden op elk type XLT oven probleem dat je kunt ervaren. Customer Service is beschikbaar 24/7/365 op 888-443-2751, of bezoek www.xltovens.com.

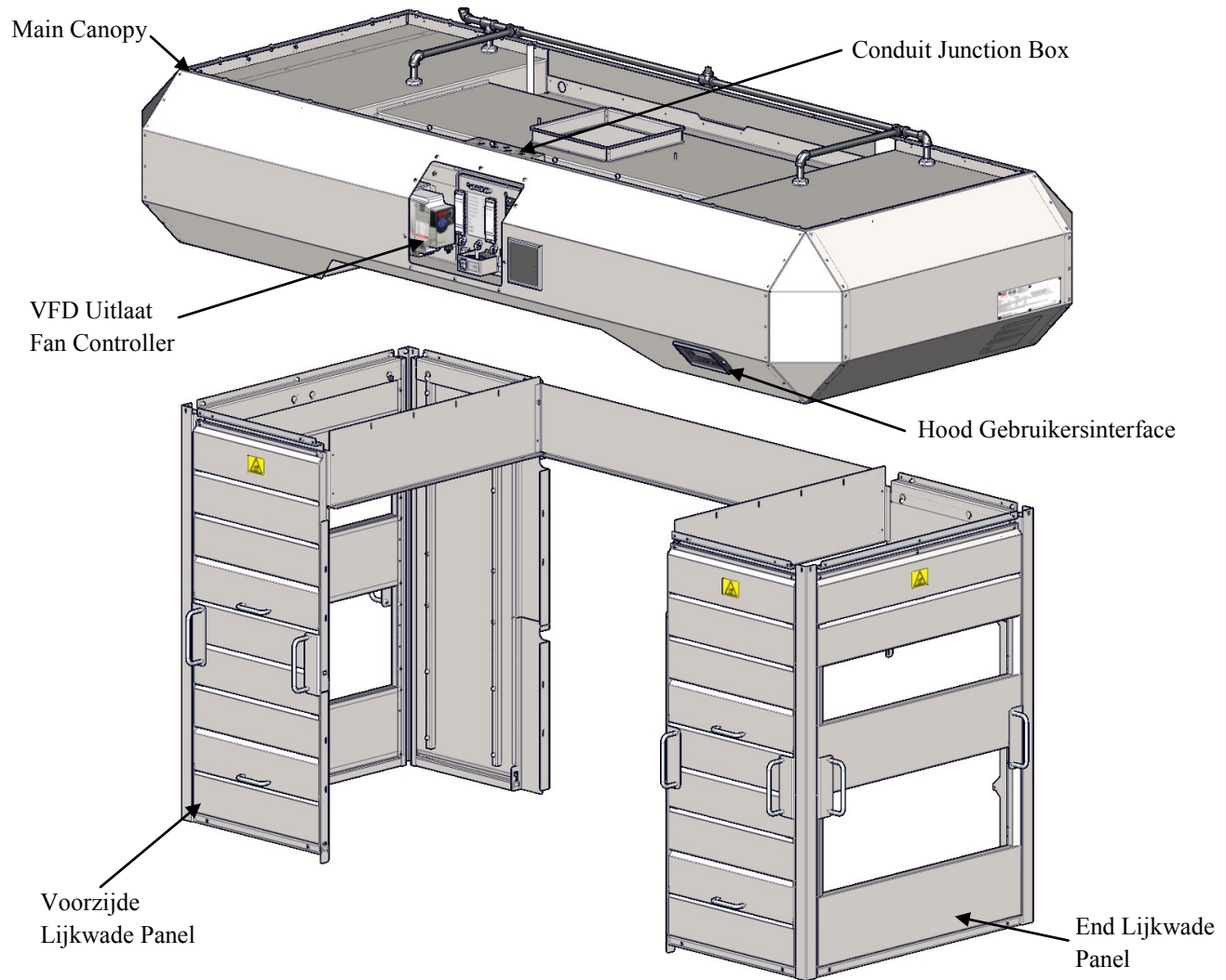
**GEVAAR**

Controleer alle lokale codes voorafgaand aan de installatie. Bijzondere eisen kan nodig zijn, afhankelijk van bouw materiaal constructie. Het is de installateur de verantwoorde zodat de constructie de kap wordt opgehangen aan alle codes en kan de kap gewicht te dragen.

Verantwoordelijkheid Van Koper

Het is de verantwoordelijkheid van de koper:

- Grondig onderzoek van de plattegronden en specificaties. De exacte locatie van de oven moet worden vastgesteld vóór de installatie van de kap.
- Om te lossen, Kist, monteren en installeren van de kap naar It's beoogde locatie.
- Om ervoor te zorgen dat de elektriciteitsbedrijven ter plaatse worden geïnstalleerd in overeenstemming met de plaatselijke bouwverordeningen en de specificaties in deze handleiding.
- Om te zien dat elektriciteitsbedrijven goed zijn aangesloten door een erkend installateur met de juiste hardware.
- Om een gekwalificeerde installateur te garanderen is een eerste start-up procedure uitgevoerd.
- Locatie moet lang en gedraaide kanaal loopt een minimum te beperken. Maak inspanningen om een rechte duidelijk pad naar het dak fan stoeprand hebben.
- Alle hood draagconstructies voldoende stevig zijn om het gewicht van de kap en wanten ondersteunen. Raadpleeg de Hood Afmetingen en Gewichten pagina voor gewicht.
- Handhaven van de juiste afstanden van brandbare materialen volgens International Mechanical code (IMC), en de National Fire Protection Agency (NFPA) 96, en de lokale mechanische codes.
- Om te zorgen dat de AVI Hood behoorlijk aan het plafond structuur is opgehangen.



De AVI Hood systeem bestaat uit drie (3) grote delen; Main Canopy, de schermen, en de frequentieregelaar (VFD) uitlaat fan controller.

The Main Canopy dient voor het verzamelen en doorgeven van warmte aan de uitlaat fan. Het herbergt filters, verlichting en controller. De controller werkt zowel de motorkap en ovens. Het hoofdscherm grootte is afhankelijk oven formaat.

De Straalpijpringen helpen de efficiëntie van het hoofdscherm van warmte vangen. Ze zijn configureerbaar voor beide zijden of aan het einde laden of lossen, en zijn gemakkelijk te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

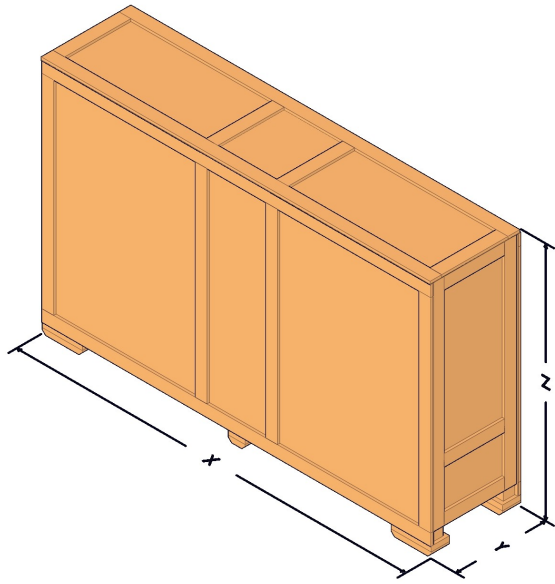
De VFD zet ingangsvermogen variabele frequentie driefase vermogen om de snelheid van de uitlaatventilator regelen. Alle elektriciteitsbedrijven voor de kap en de ventilator aan te sluiten door middel van de elektrische kast gelegen aan de voorzijde van de belangrijkste luifel. De capacitive touch bevinden zich aan de kap gebruikersinterface aan de voorzijde van hoofdscherm en grijpen de functie van de afzuigkap en oven (s). Er zijn relais die vergrendelingen voor apparatuur zoals HVAC dempers en / of specifieke MUA eenheden en er is een optioneel relais voor brandblussysteem.

Alle AVI kappen zijn beschikbaar pre-achtergrondmuziek voor brandbestrijding, waardoor voor eenvoudige, in het veld installaties. Voor brandblussysteem gedetailleerde informatie zie handleiding XD-9011 Brandbestrijding Installatie voor AVI Kappen en XLT Ovens.

De AVI kap is ontworpen om te voldoen aan de eisen van IMC 2015 of de huidige versie, die is een type I kap. Het werd ook ontworpen om optionele brandblussysteem toegevoegd aan eisen van NFPA 96 norm voldoen. Dit werd gedaan om XLT de eisen van de klant en de bijbehorende jurisdicties staan betere dienstverlening.

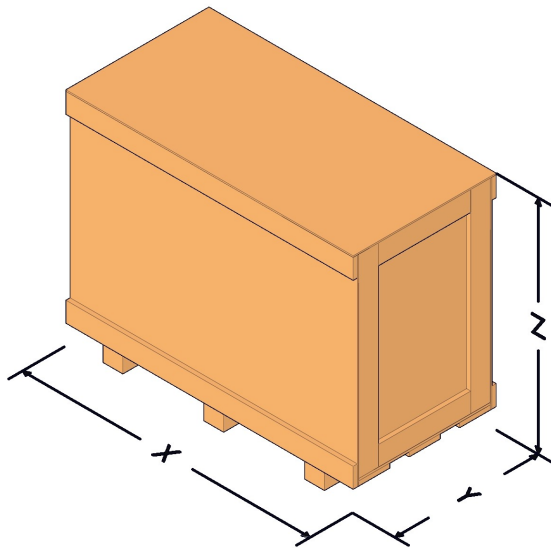
Deze pagina is bewust leeg gelatin.

HOOD KRATTEN



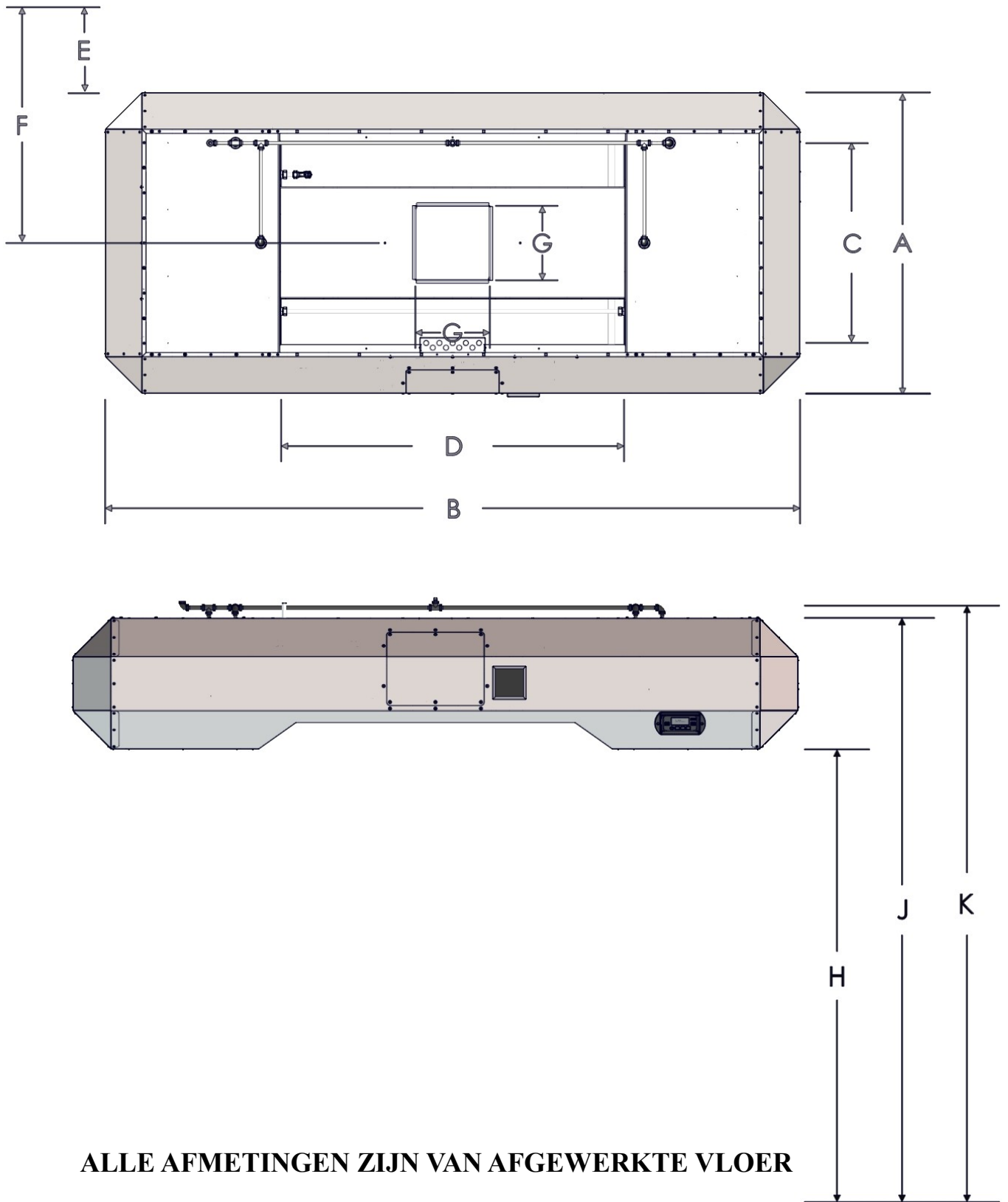
Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
xx32	94 1/4 [2394]	27 [686]	58 3/8 [1483]
xx40	102 1/4 [2597]	27 [686]	64 3/8 [1635]
xx55	117 1/4 [2978]	27 [686]	72 3/8 [1838]
xx70	132 1/4 [3359]	27 [686]	72 3/8 [1838]

SLUIER KRATTEN



Shroud Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
18xx-2	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	27 1/2 [699]
18xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	27 1/2 [699]
24xx-2	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	31 1/2 [800]
24xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	31 1/2 [800]
32xx-2	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	39 1/2 [1003]
32xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	39 1/2 [1003]
38xx-2	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]
38xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]

NOTE: All dimensions in inches [millimeters], ± 1/4 [6], unless otherwise noted.
All weights in pounds [kilograms] unless otherwise noted.



Oven Model	Hood Dimensions										Hood Weights			Crated Weight (2 Crates)			
	A	B	C	D	E*	F*	G	H	J	K	Single	Double	Triple	Hood	Single	Double	Triple
1832	34 3/8 [873]	88 5/8 [2251]	18 [457]	32 [813]	13 1/2 [343]	30 5/8 [778]	12 [305]	69 5/8 [1768]	89 7/8 [2283]	91 3/4 [2330]	506 [230]	495 [225]	495 [225]	523 [237]	310 [141]	264 [120]	304 [138]
2440	40 3/8 [1026]	96 5/8 [2454]	24 [610]	40 [1016]		33 5/8 [854]					590 [268]	565 [256]	560 [254]	610 [277]	339 [154]	281 [127]	322 [146]
3240	48 3/8 [1229]	96 5/8 [2454]	32 [813]	40 [1016]		37 5/8 [956]					685 [311]	640 [290]	660 [299]	661 [277]	373 [154]	304 [127]	333 [146]
3255	48 3/8 [1229]	111 5/8 [2835]	32 [813]	55 [1397]		37 5/8 [956]					735 [333]	680 [308]	700 [318]	724 [300]	385 [169]	310 [138]	333 [151]
3855	54 3/8 [1381]	111 5/8 [2835]	38 [965]	55 [1397]		40 5/8 [1032]					795 [361]	730 [331]	745 [338]	764 [328]	408 [175]	310 [141]	339 [151]

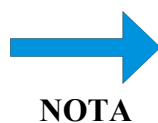
Exhaust Fan And Curb Dimensions			Crated Weight (Stacked)
31 [787]	31 [787]	67 [1702]	185 [84]



Alle afmetingen in inches [mm], ± 1/4 [6], tenzij anders vermeld. Alle gewichten in pounds [kg] tenzij anders aangegeven.

NOTA * E en F zijn de minimale afstanden van een niet brandbare muur structuur.

Exhaust Flow Rates VOLUME (min. recommended)								
		Switches On			18xx	24xx	32xx	38xx
		Top	Middle	Bottom				
Single	X				500	500	500	500
					[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
Double	X				500	500	500	500
					[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
	X		X	X	506	644	828	966
					[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
Triple	X				500	500	500	500
					[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]
	X	X			506	644	828	966
					[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
	X		X	X	766	975	1254	1463
					[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]
	X	X			506	644	828	966
					[14.33]	[18.24]	[23.45]	[27.35]
X		X	X	766	975	1254	1463	
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]	
X	X	X	X	766	975	1254	1463	
				[21.69]	[27.61]	[35.51]	[41.43]	



Alle waarden zijn CFM [m³ / min], tenzij anders vermeld. Cijfers geven gemeten totale volume op het kanaal.

In overeenstemming met mechanische codes, make-up lucht moet worden geleverd. Voor commerciële keuken make-up lucht, wordt het bedrag bepaald door de afzuigkap debiet eisen en alle andere vereisten uitlaatgasstroom in de keuken.

Op zijn minst rook kaarsen worden gebruikt voor vastleggen en insluiting (C & C) proef. Raadpleeg de Ventilatievereisten beschreven in het hoofdstuk Oven in deze handleiding.

A Test & Balance (TAB) rapport wordt aanbevolen na de installatie is voltooid. Hieronder vindt u de minimum punten die moeten worden opgenomen wordt dit rapport:


Totaal luchtstroom op alle A / C, Make-Up Air (MUA), en uitlaatsystemen.

Luchtstroom op elke vraag & afvoerrooster.

Luchtstromen op afzuigkappen in vergelijking met de specificaties te ontwerpen.

Een laatste lucht balans rapport, met correcties van de problemen die zijn gevonden in het rapport, zal helpen om te verzekeren dat uw gebouw naar behoren en efficiënt te functioneren.

Exhaust Flow Rates VELOCITY (min. recommended)								
		Switches On			18xx	24xx	32xx	38xx
		Top	Middle	Bottom				
Single	X				187.5	187.5	93.75	93.75
					[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
Double	X				187.5	187.5	93.75	93.75
					[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
	X		X	X	189.75	241.5	155.25	181.125
					[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
Triple	X				187.5	187.5	93.75	93.75
					[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]
	X	X			189.75	241.5	155.25	181.125
					[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
	X		X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125
					[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]
	X	X			189.75	241.5	155.25	181.125
					[57.84]	[73.61]	[47.32]	[55.21]
	X		X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125
					[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]
X	X	X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125	
				[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]	
X	X	X	X	287.25	365.625	235.125	274.3125	
				[87.55]	[111.44]	[71.67]	[83.61]	

 **NOTA** Alle waarden FPM [m / min], tenzij anders vermeld. De cijfers vertegenwoordigen VELOCITY gemeten op de Grease Filter.

 **NOTA** De meeste bouwvoorschriften vereisen 500 voet per minuut snelheid. Afvoerpijp is 1 ft2. Neem contact op met uw lokale gebouw officieel voor de eisen.

De snelheid waarden boven worden verkregen door het houden van een windmeter 3 "weg van de Grease Filter. Neem een aantal lezingen op verschillende locaties in de filters en het gemiddelde van de resultaten.

Inputs in Elektrische

AVI Hood Electric Utility Specifications			
	# of Circuits	Rating	Purpose
Standard	1	208/240 VAC, 1 Phase, 60 Hz, 3 Amp	VFD Controller
	1	120 VAC, 1 Phase, 60 Hz, 1 Amp	Lights
World	1	230 VAC, 1 Phase, 50 Hz, 3 Amp	VFD Controller
	1	230 VAC, 1 Phase, 50 Hz, 1 Amp	Lights



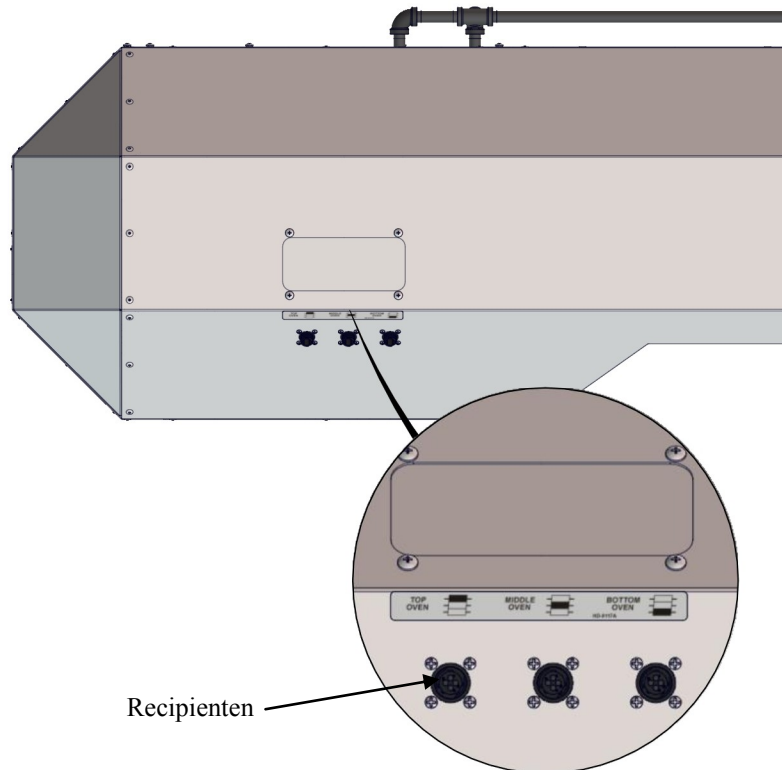
CAUTION

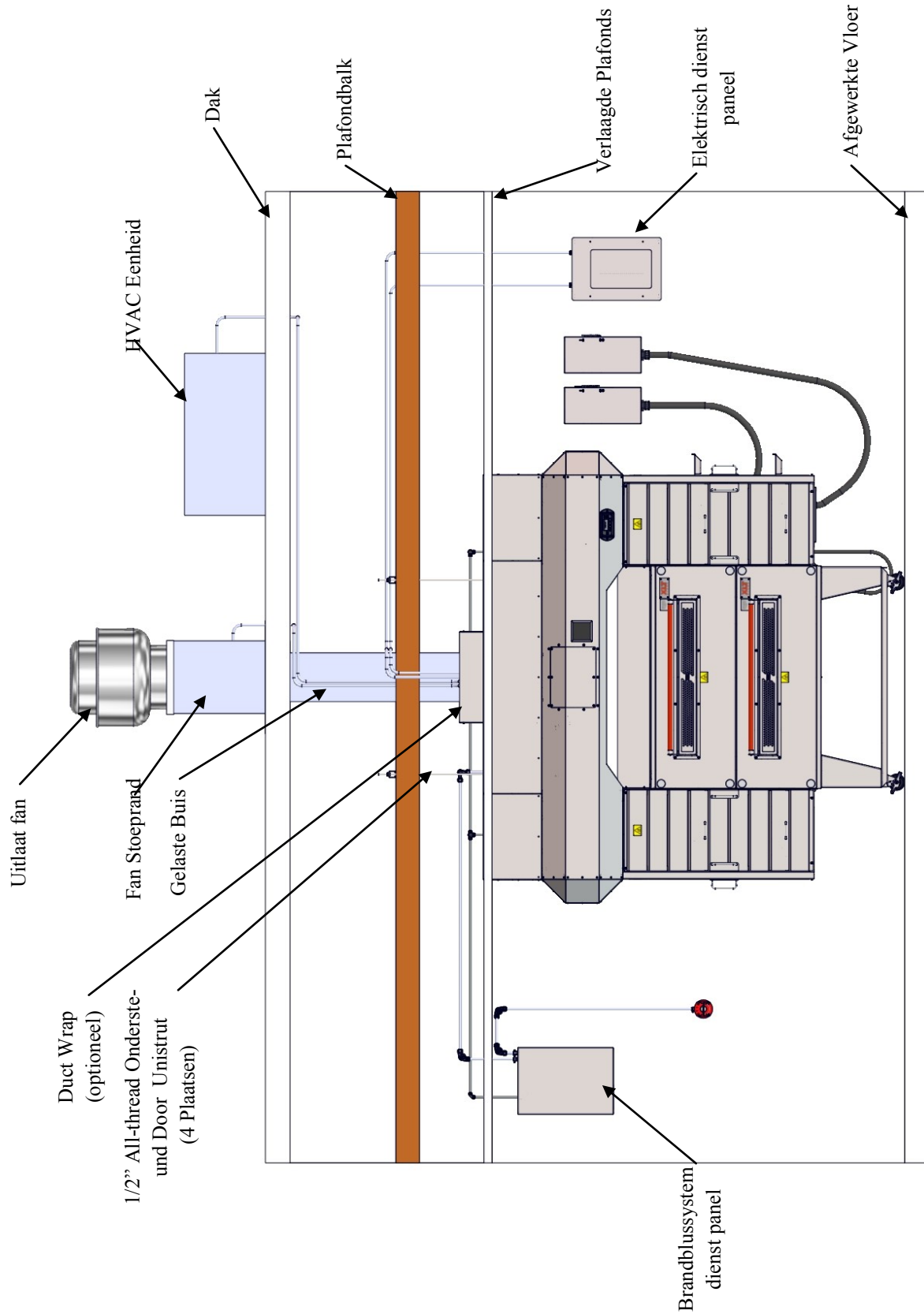
Niet aansluiten op 3 Phase macht. 1 Phase Only.

Uitgangen Van Elektrische

Het AVI Hood systeem luidt als volgt:

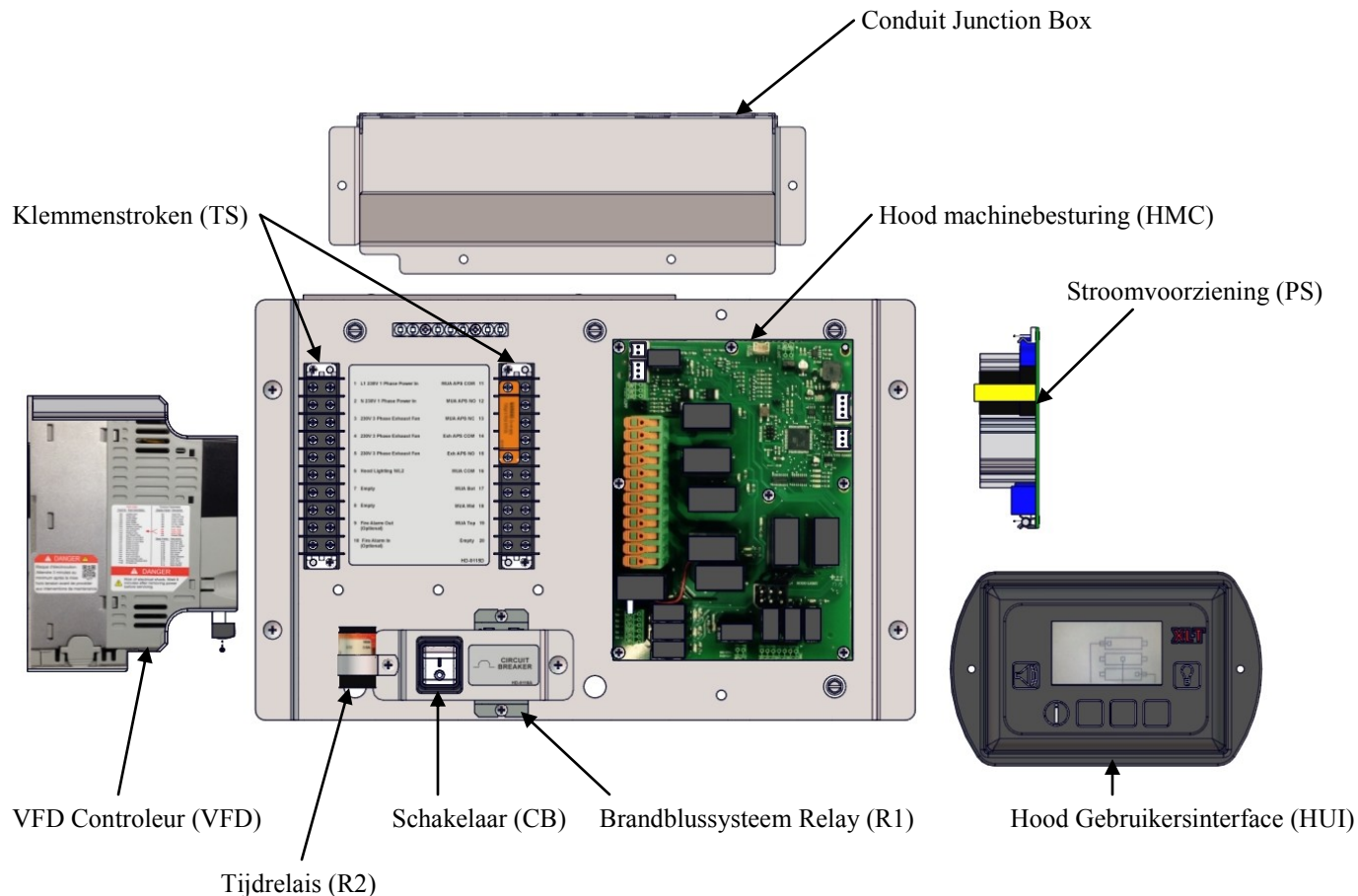
- Tot (3) schakeluitgangen voor HVAC demper en / of speciale eenheid.
- Een (1) 230 VAC, 10 Amp, variabele frequentie, driefase vermogen van de ventilatie-ventilator.
- Verhuizing koord zal fysiek aan te sluiten in de oven.



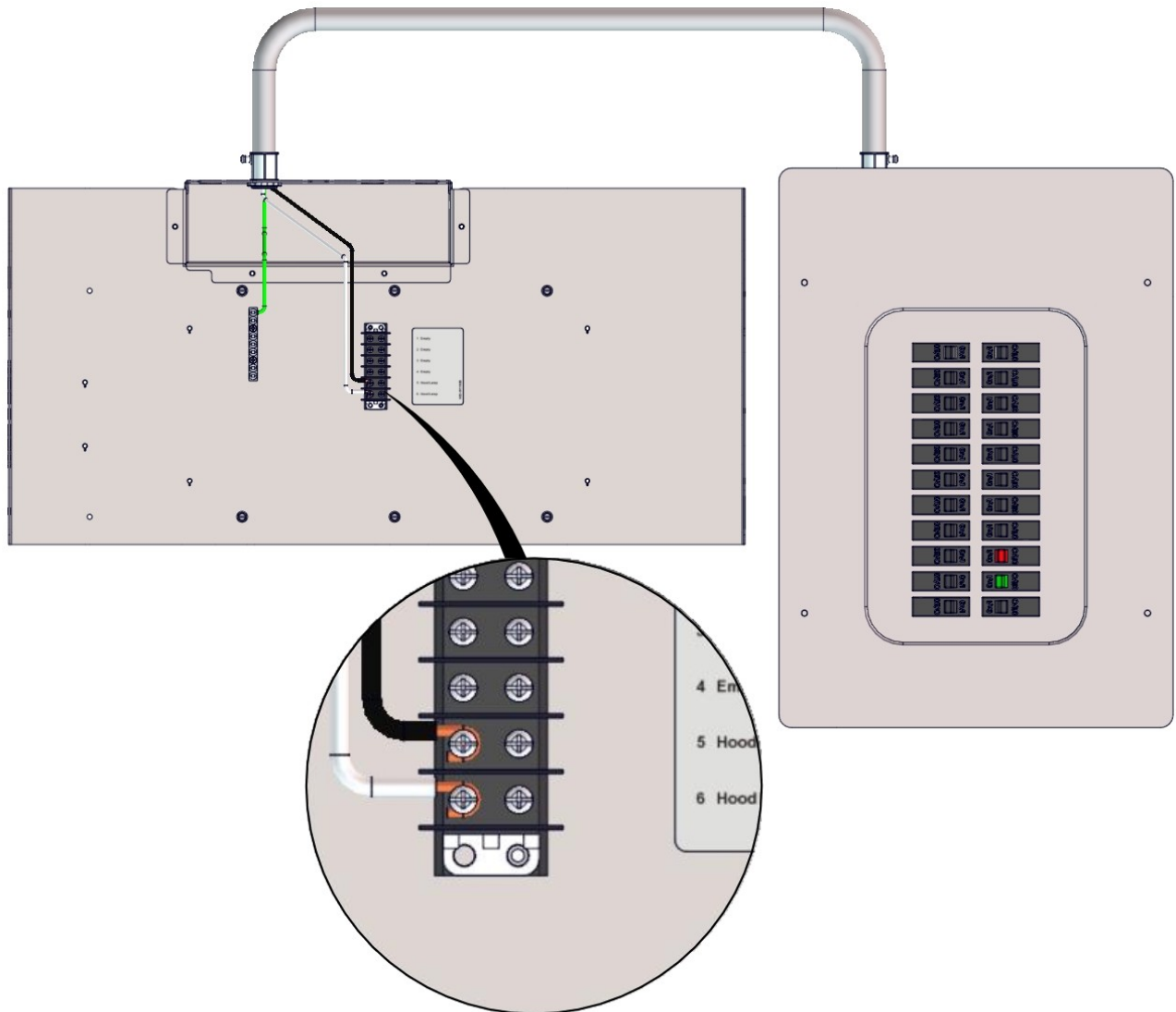


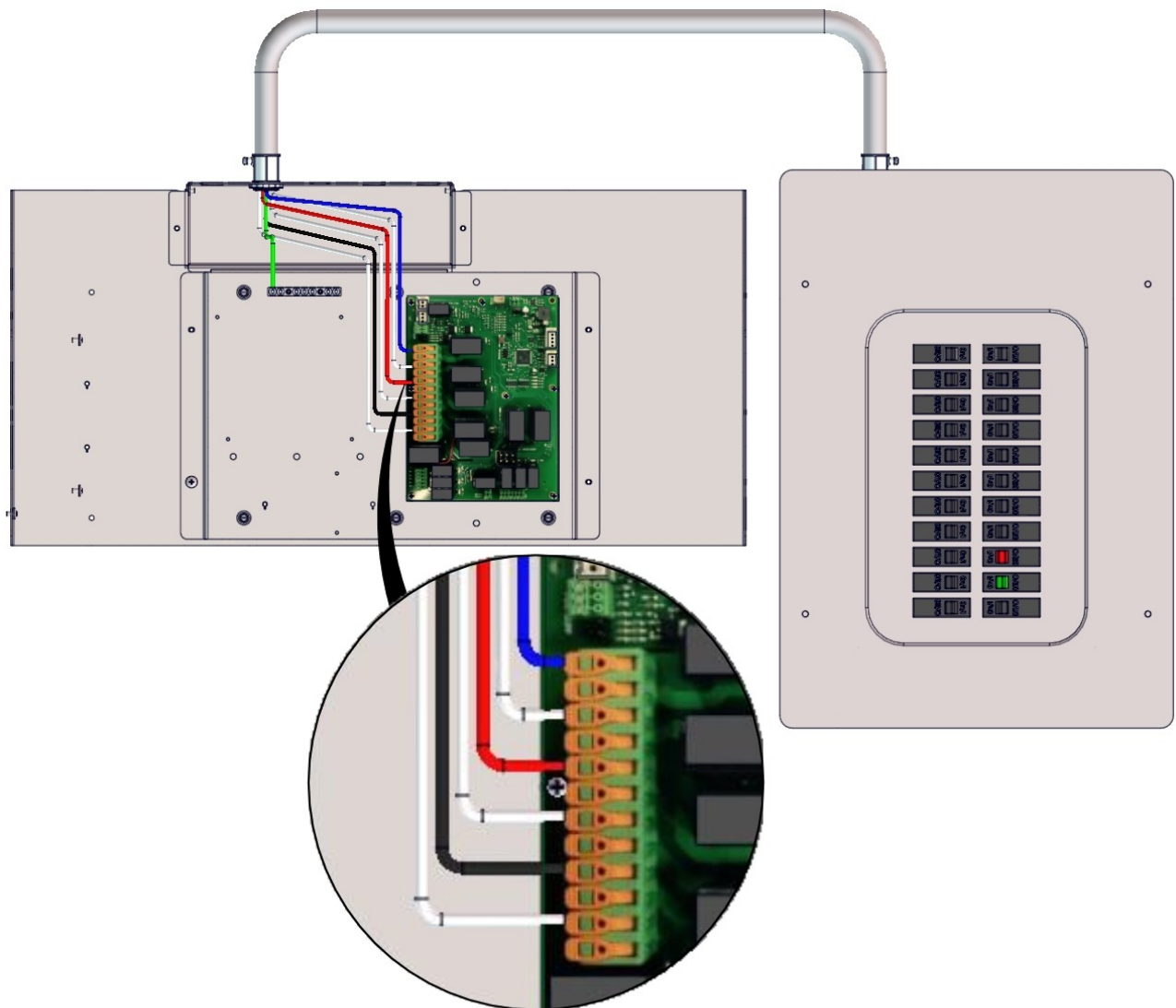
Alle structurele delen, elektrische & brandblusapparatuur weergegeven alleen voor referentie.

VFD Control Box - Standard (120V / 60Hz)

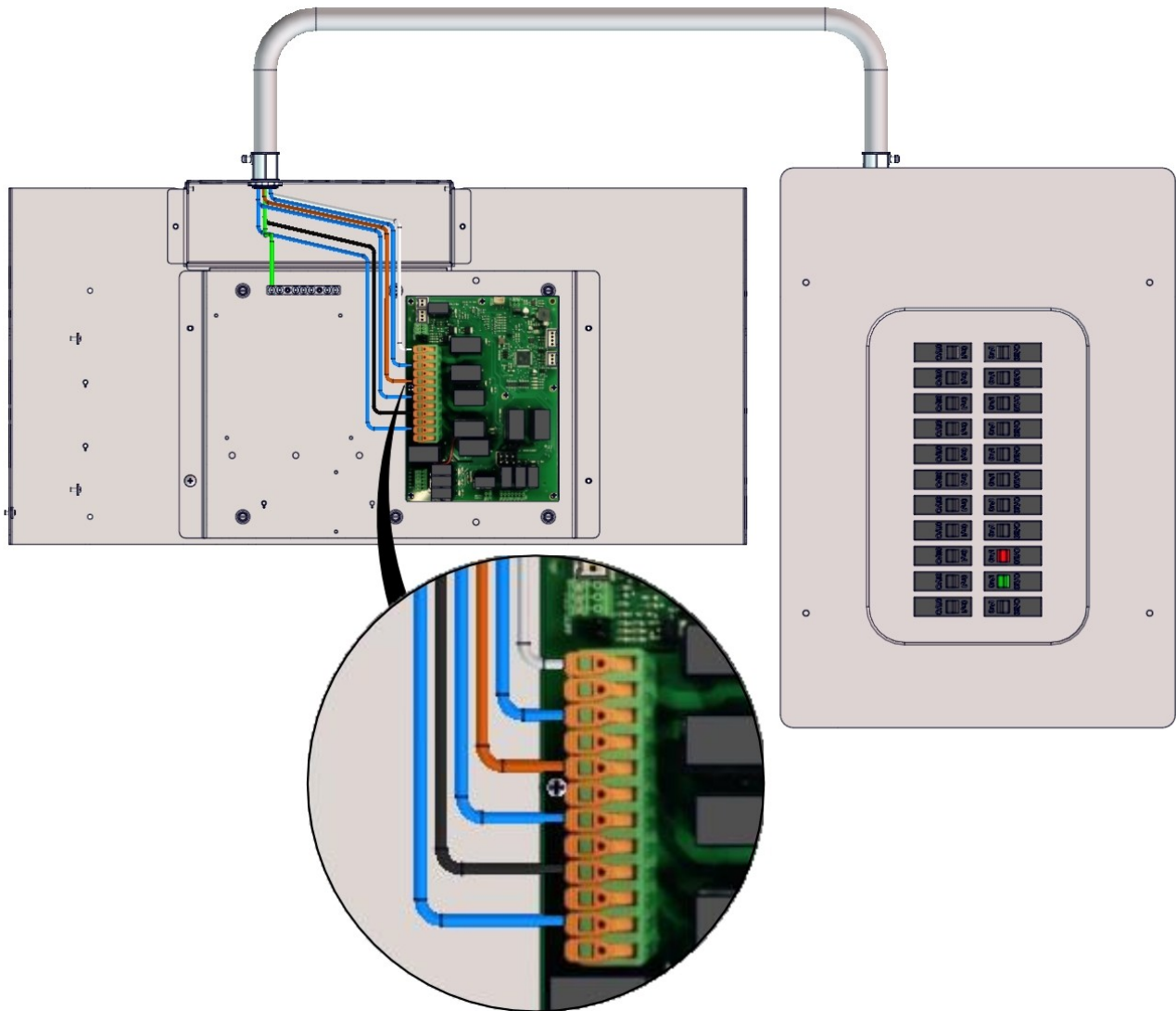


Ingangsvermogen te Lichten

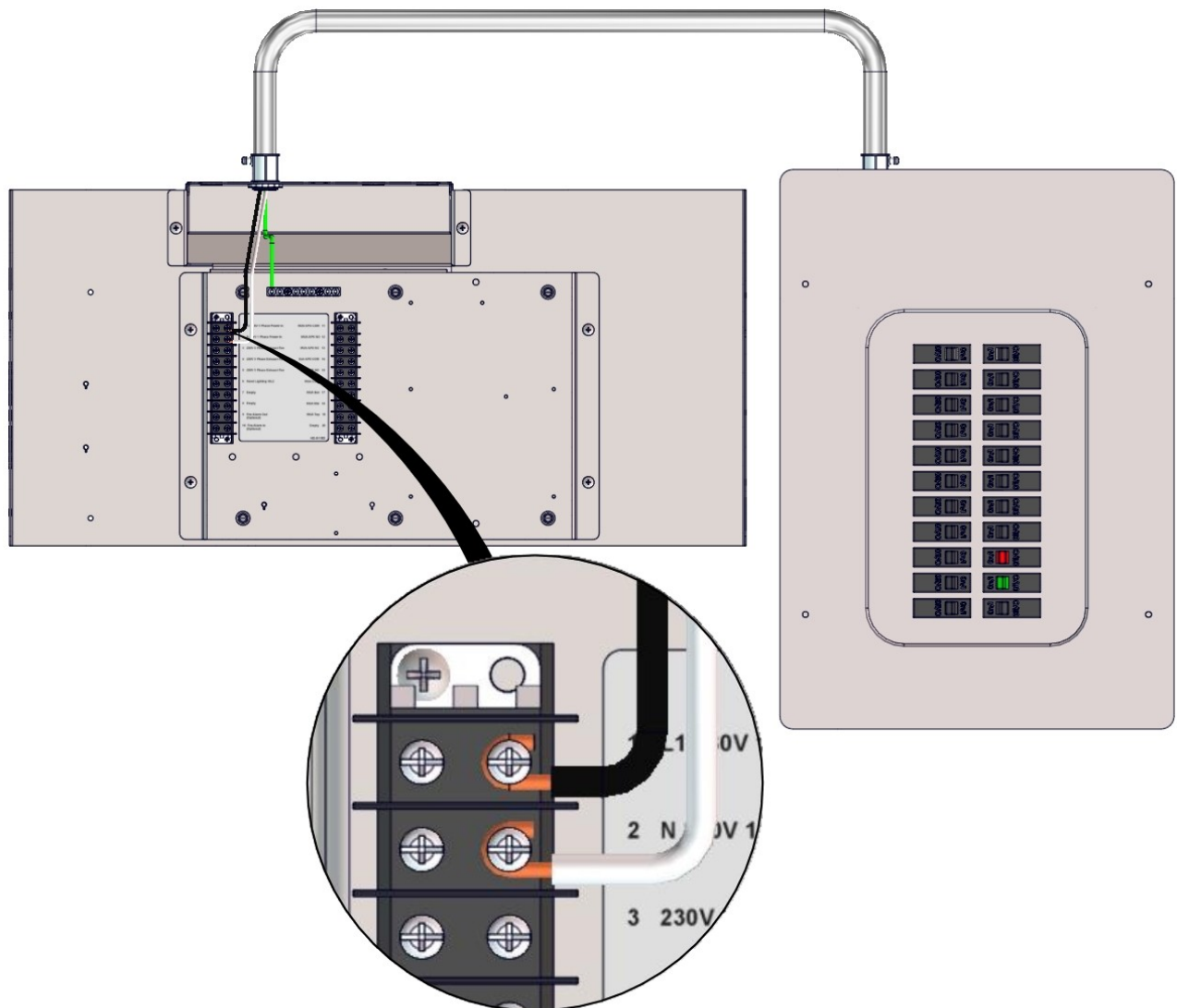




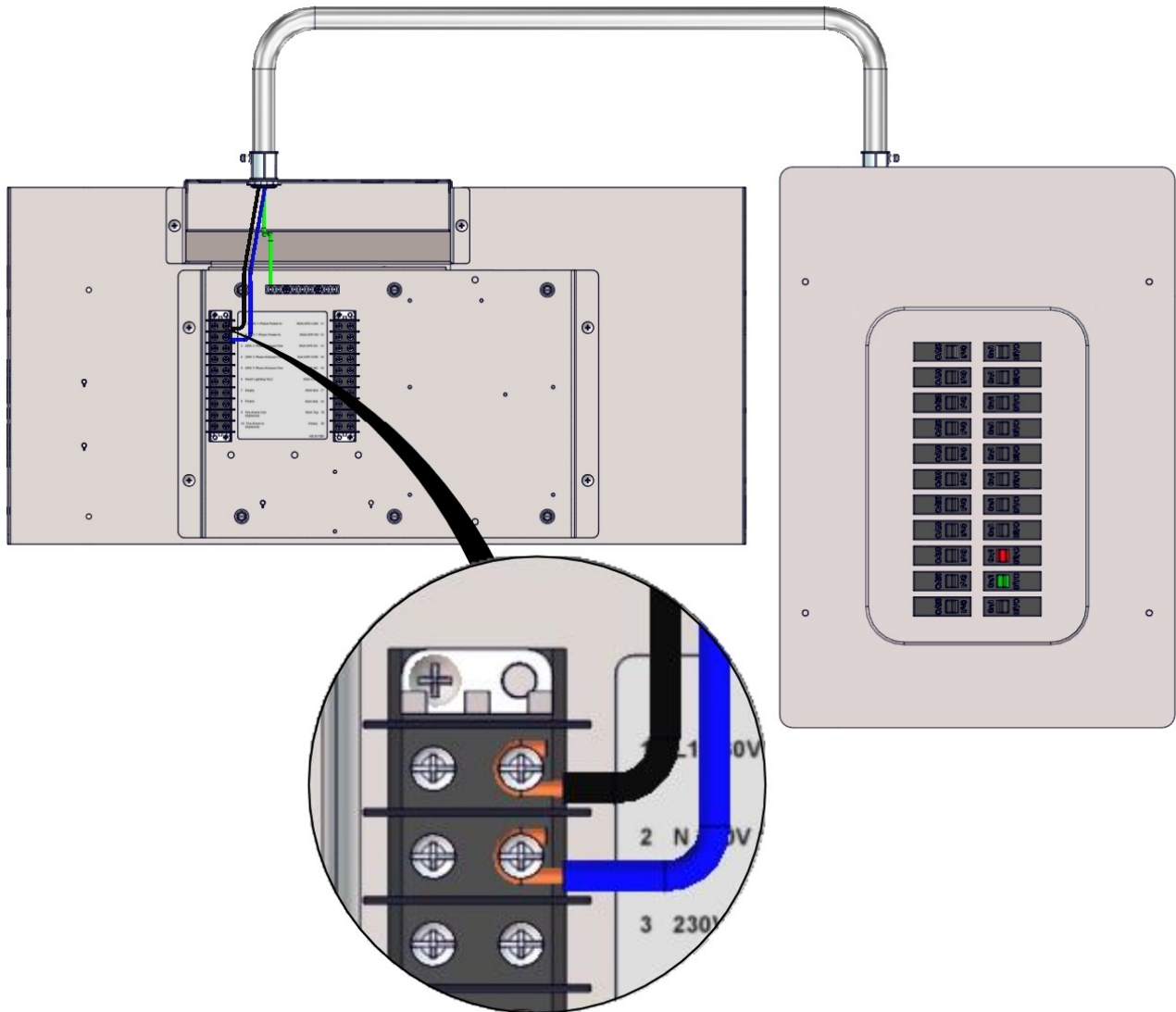
Ingangsvermogen naar Ovens - Wereld (230V / 50Hz)



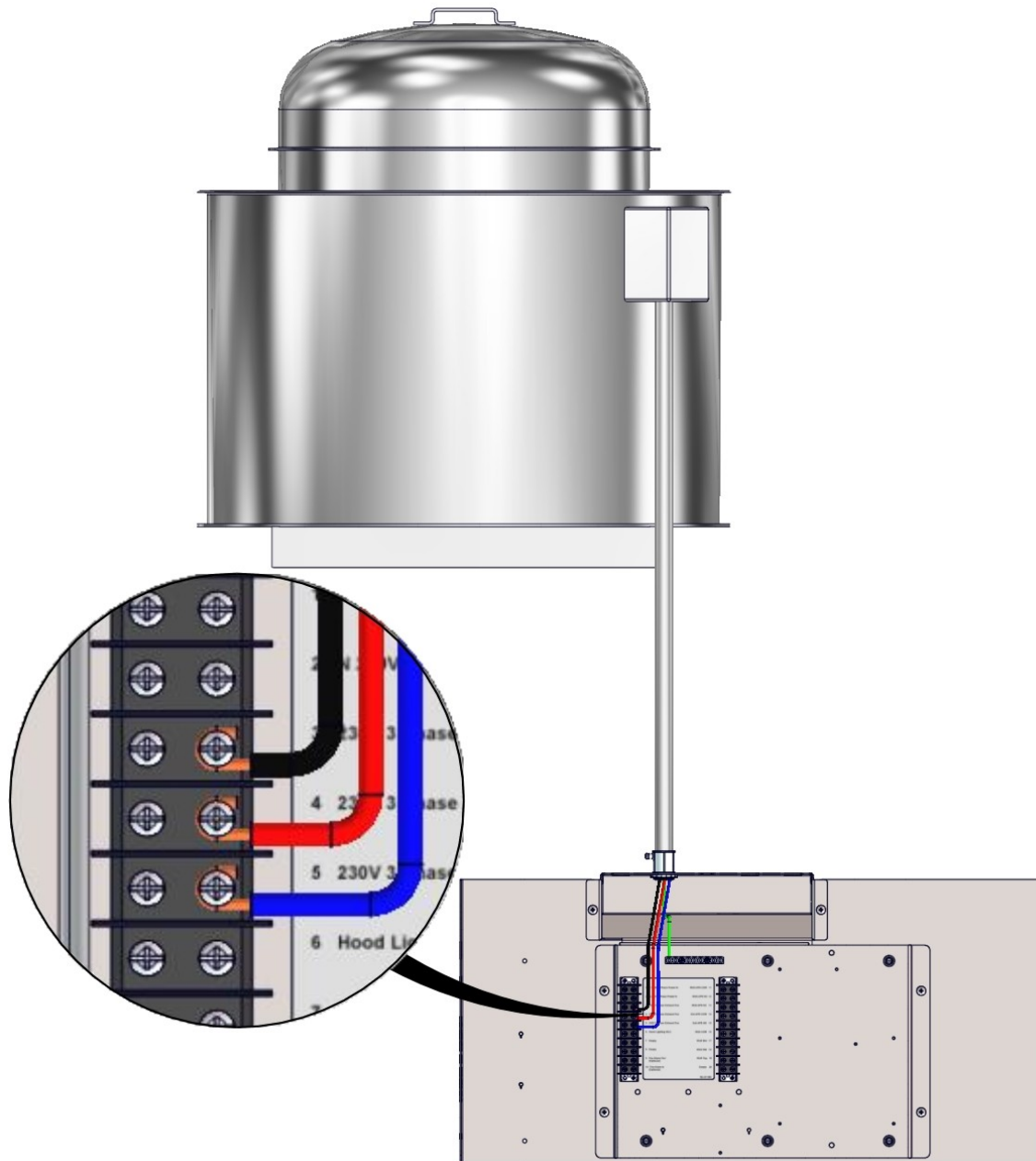
Ingangsvermogen Naar VFD Controleur - Standard (120V / 60Hz)



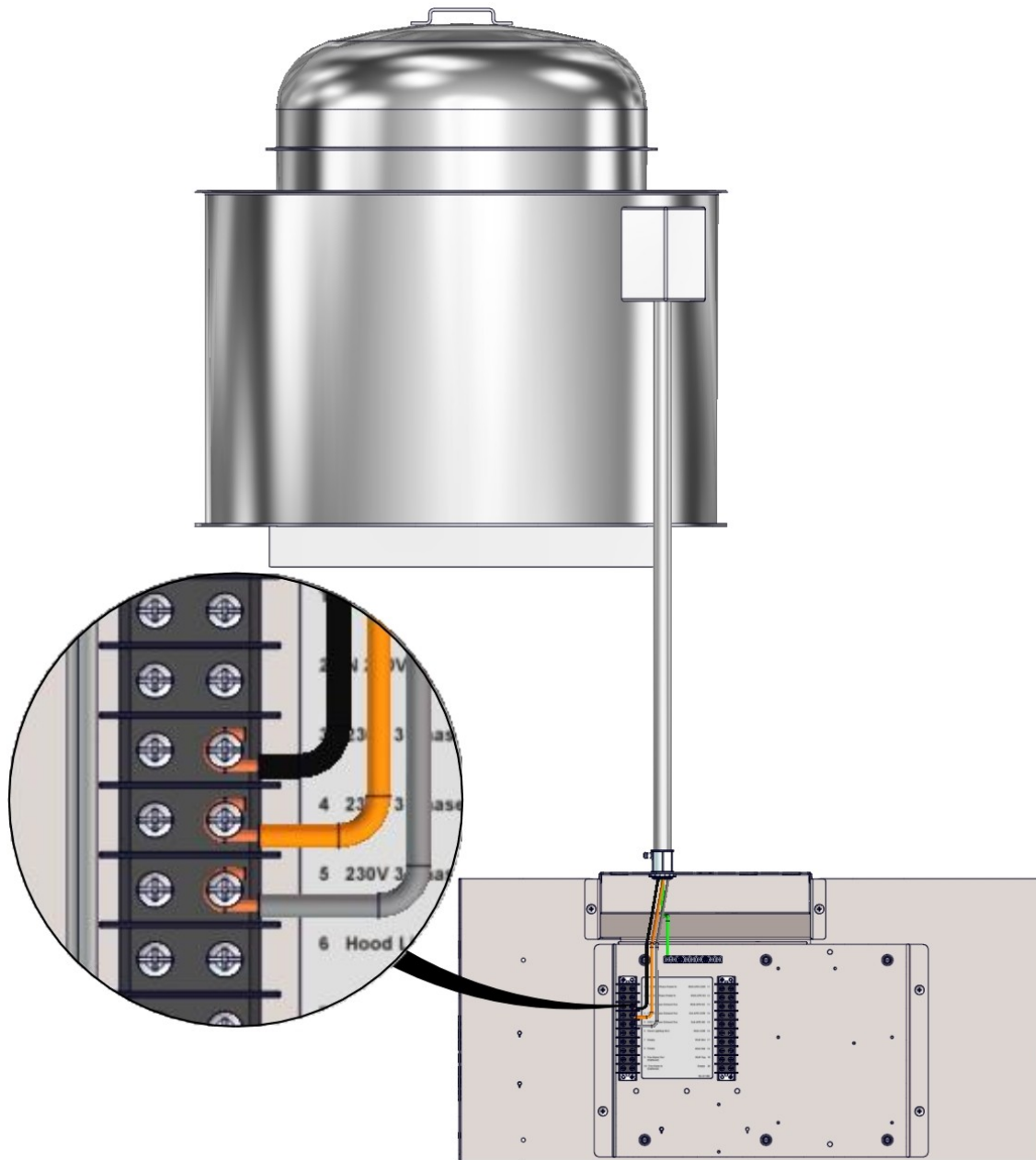
Ingangsvermogen Naar VFD Controller - Wereld (230V / 50 Hz)



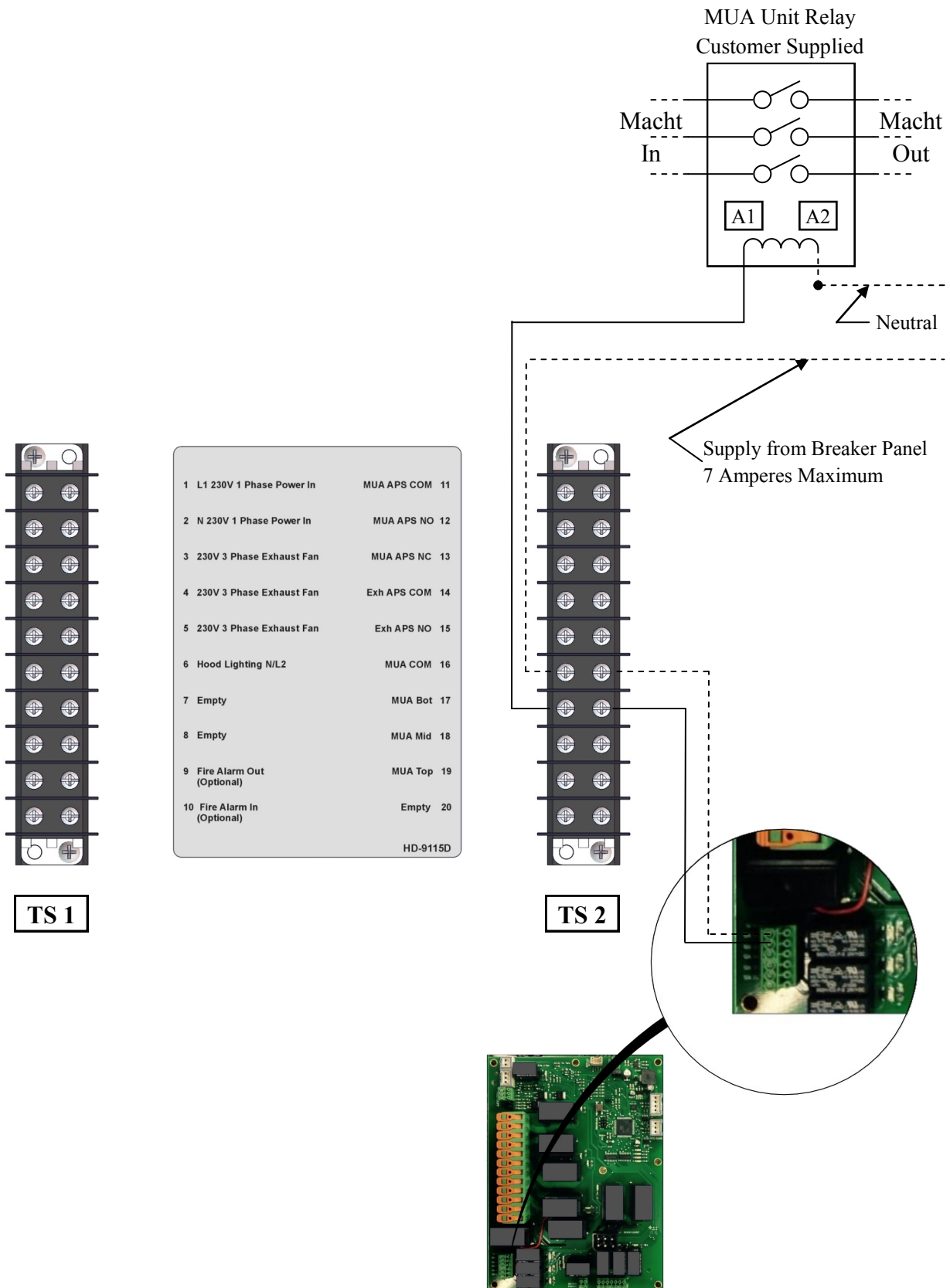
Uitgangsvermogen van VFD uitlaat fan - Standard (120V / 60Hz)



Uitgangsvermogen van VFD uitlaat fan - Wereld (230V / 50Hz)

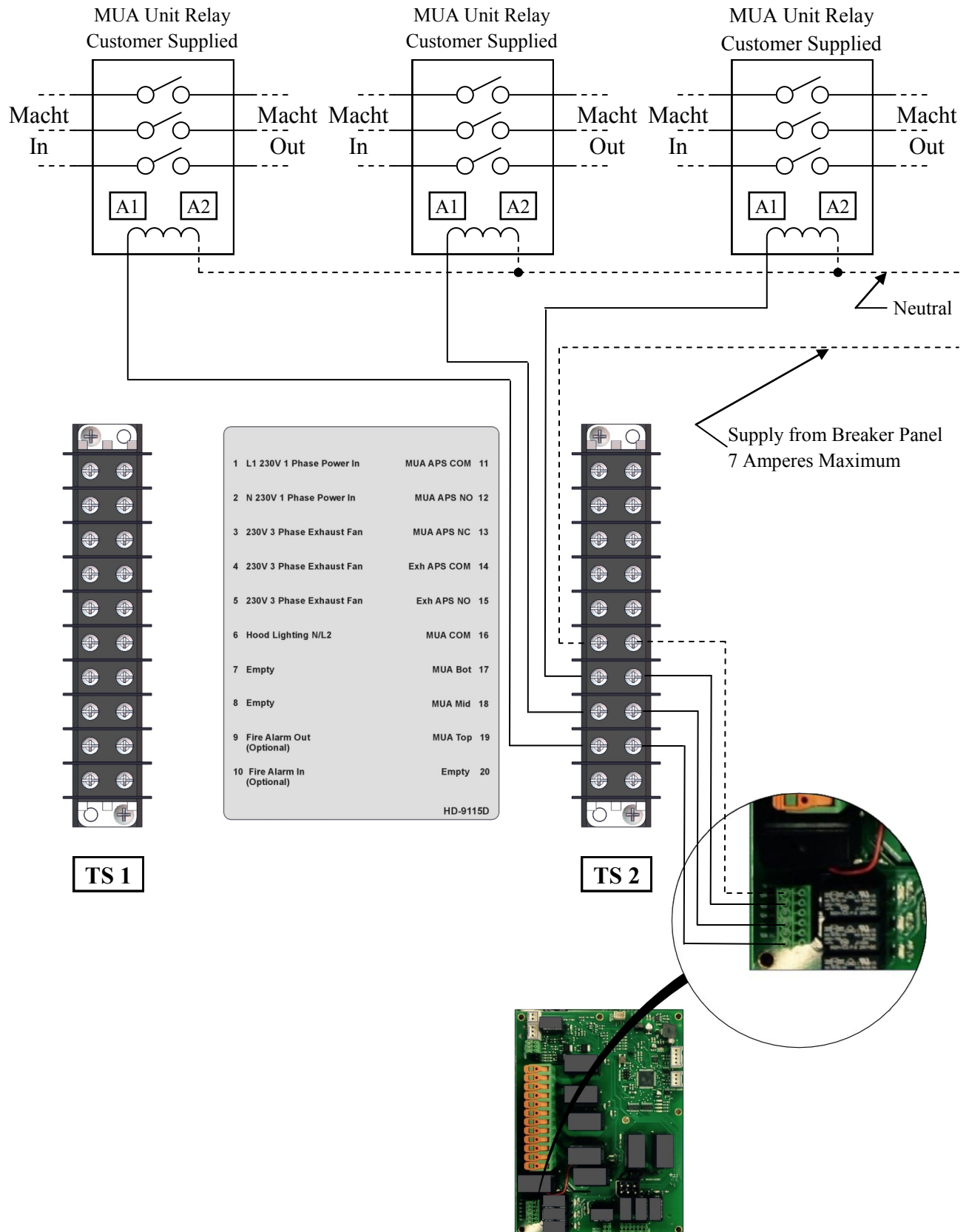


MUA Damper Relais - Enkele Uitgang - Spanning & Frequentie

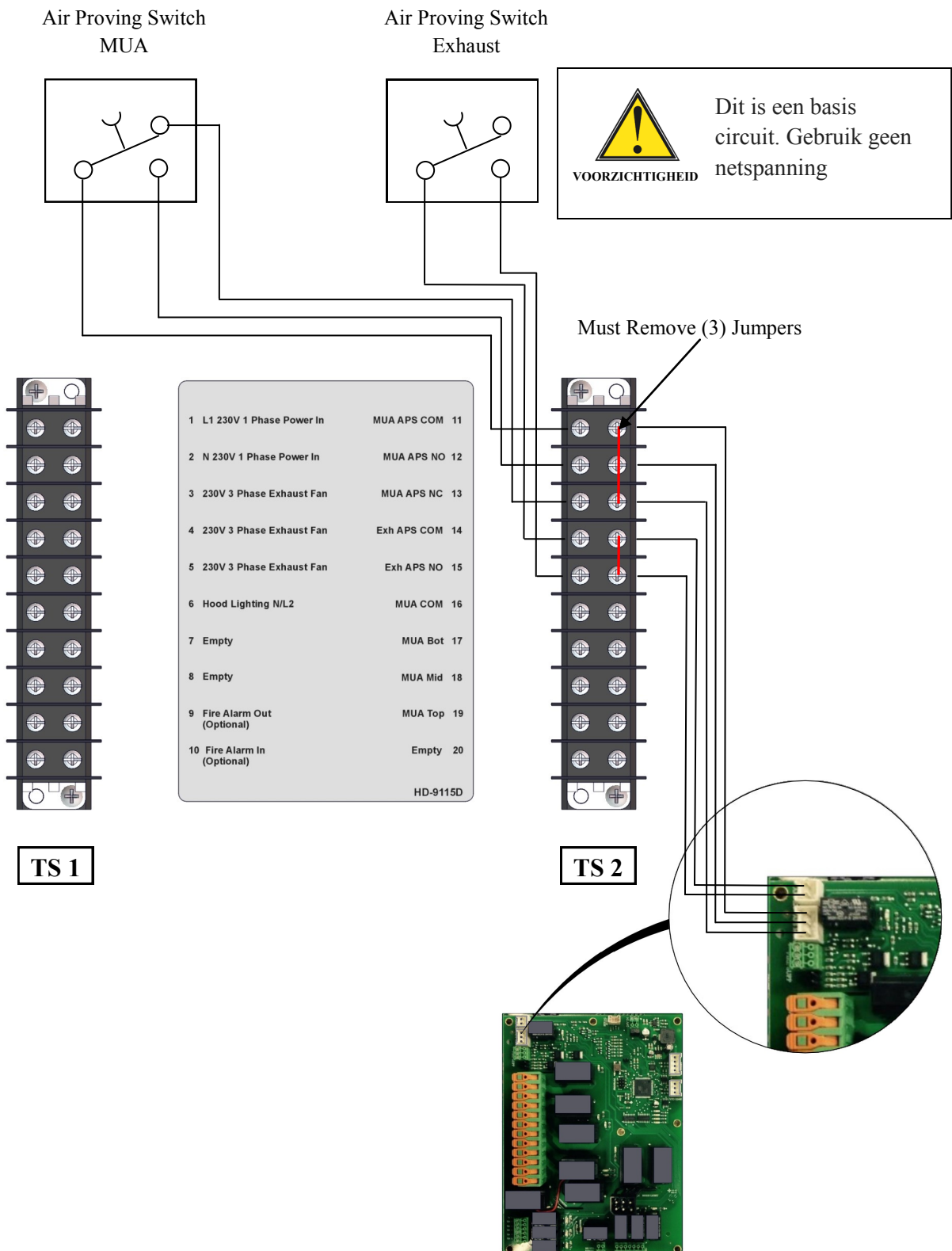


Sommige bedrading voor de duidelijkheid verwijderd. Zie schema voor meer informatie.

MUA Damper Relais—Multiple Uitgang - Spanning & Frequentie




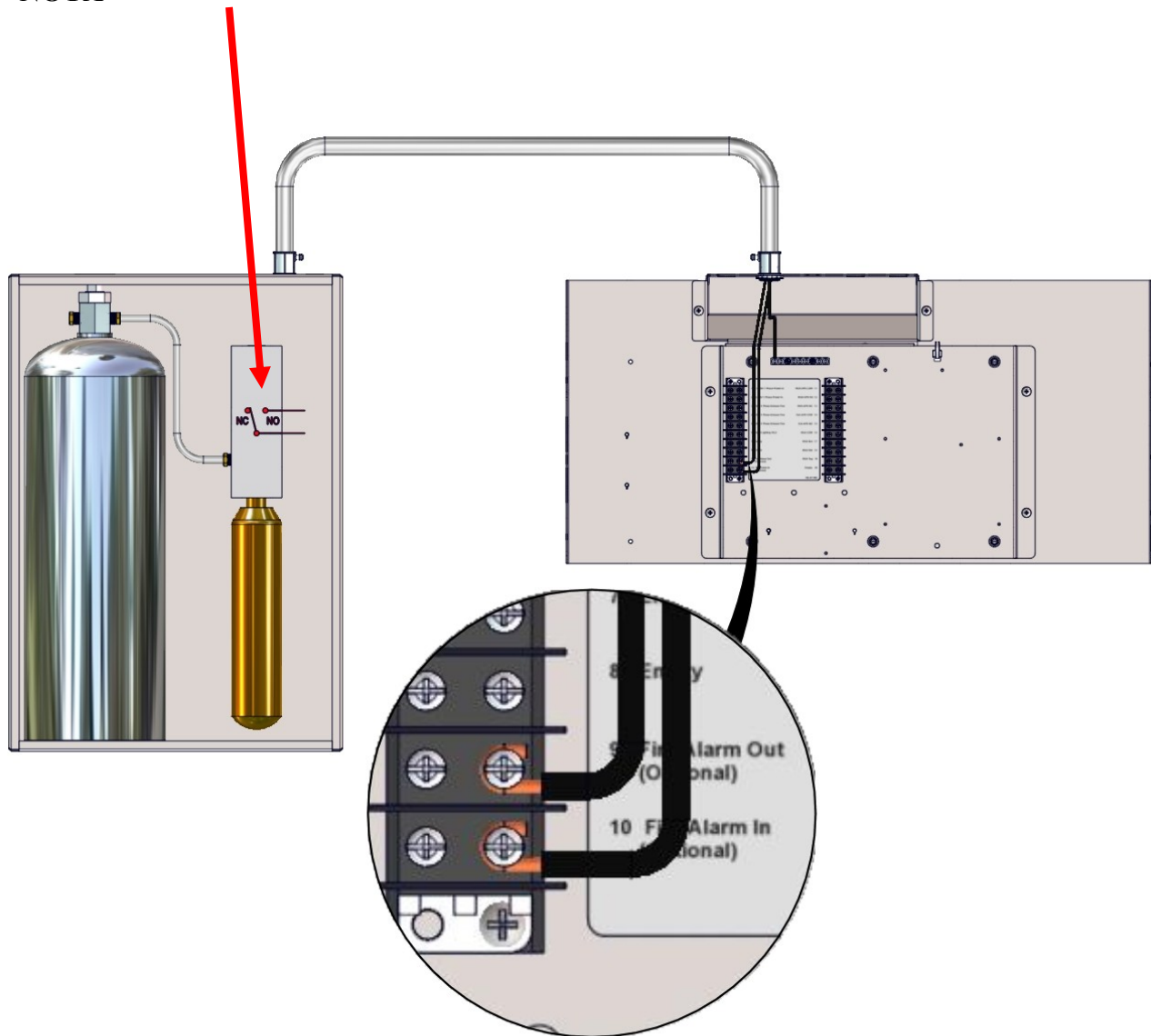
Sommige bedrading voor de duidelijkheid verwijderd. Zie schema voor meer informatie.



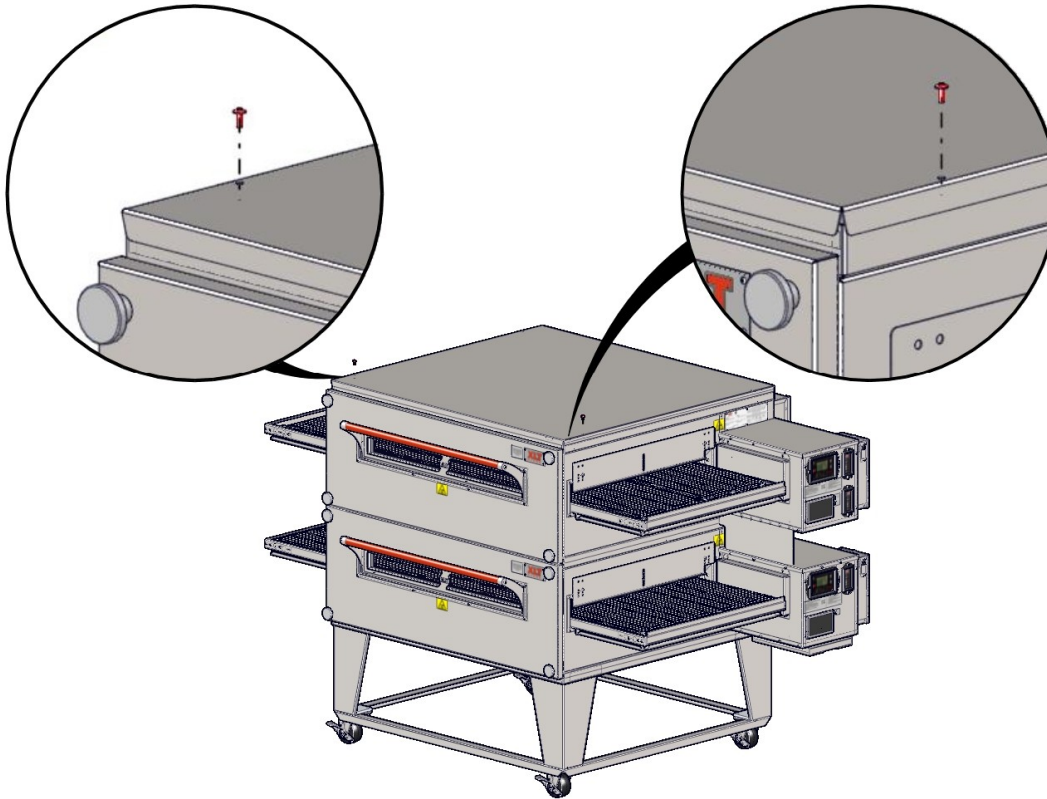
Sommige bedrading voor de duidelijkheid verwijderd. Zie schema voor meer informatie.

Brandalarm relais - Spanning & Frequentie

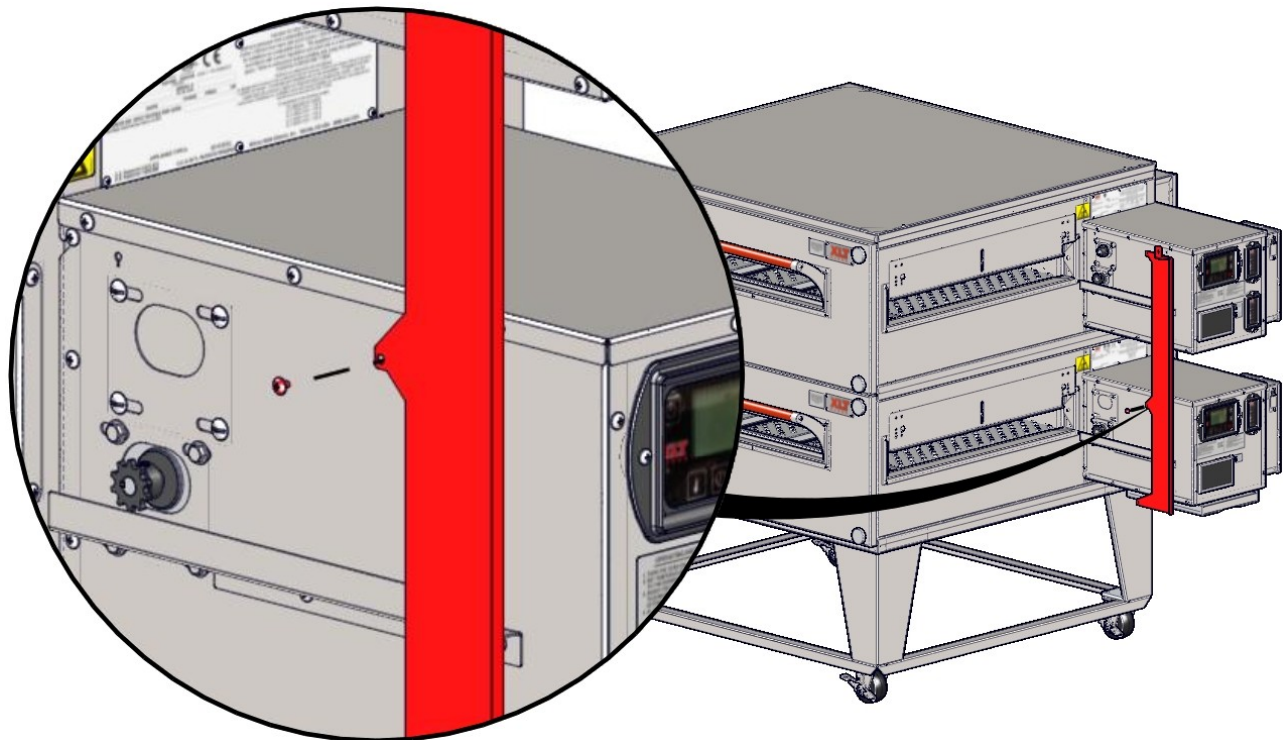
 Sluit de draden van de aansluitkast naar de Normaal Open (NO) contacten in het brandbestrijdingssysteem kast.
NOTA



Bereid Ovens - Verwijder deksel Schroeven - Twee (2) Alleen

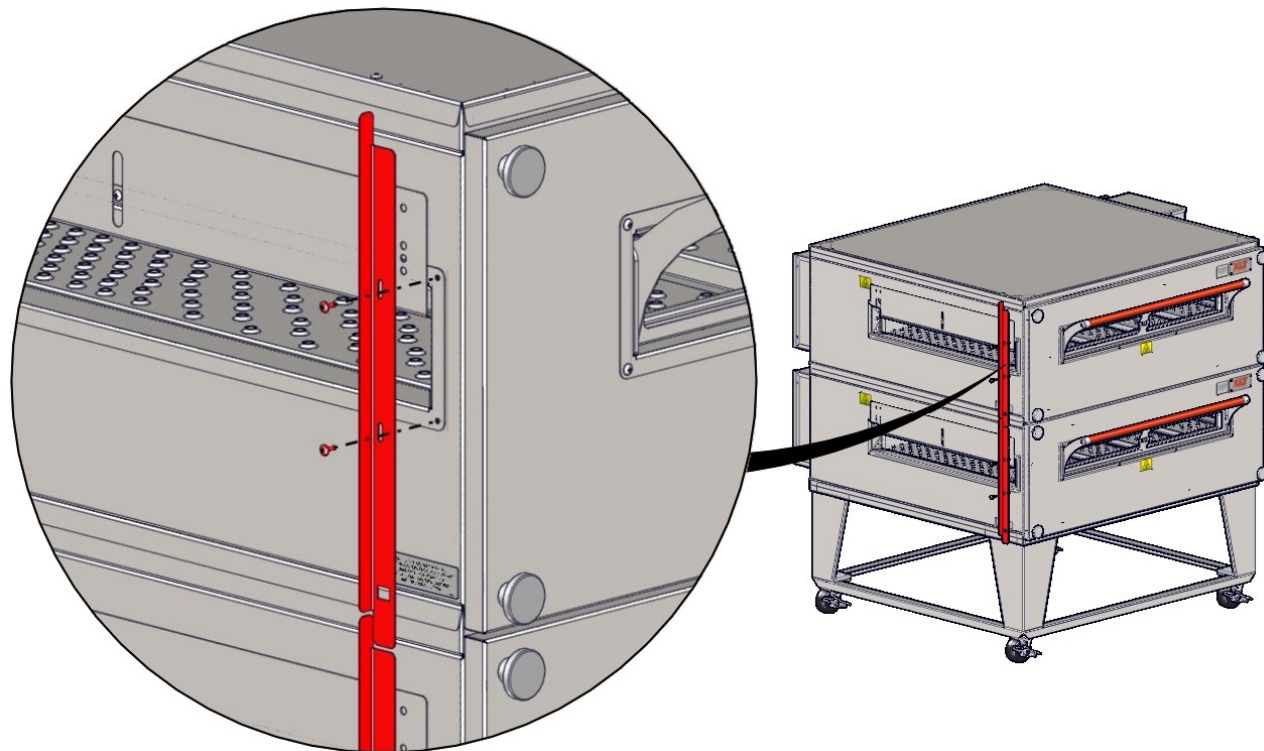
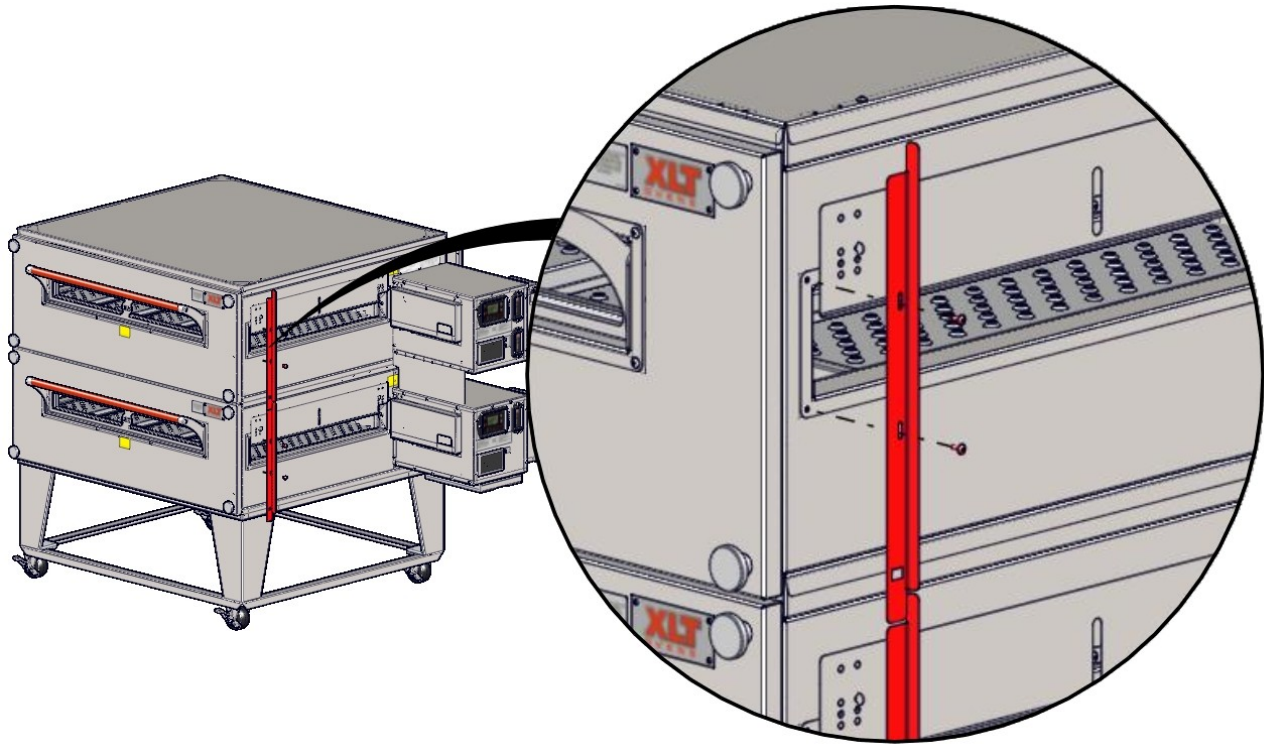


Bereid Ovens - Schakelkast closeout beugel

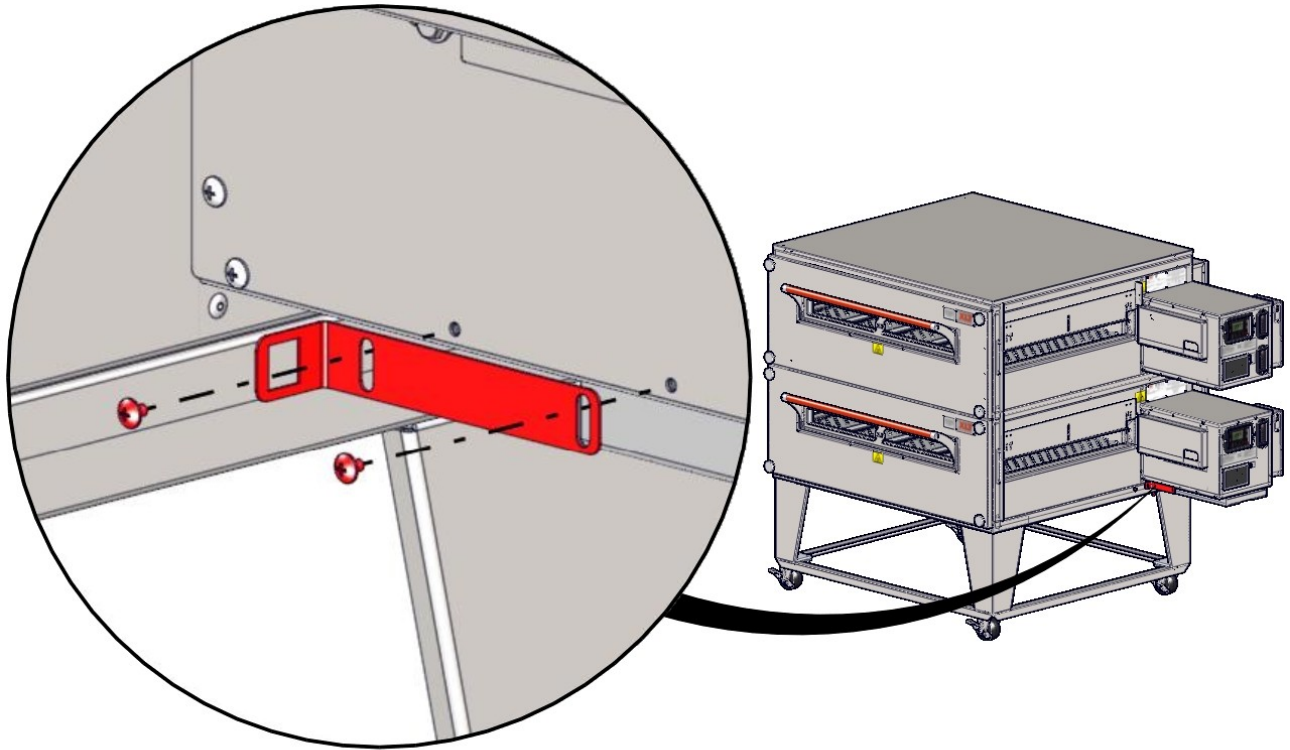


Conveyors have been removed for clarity

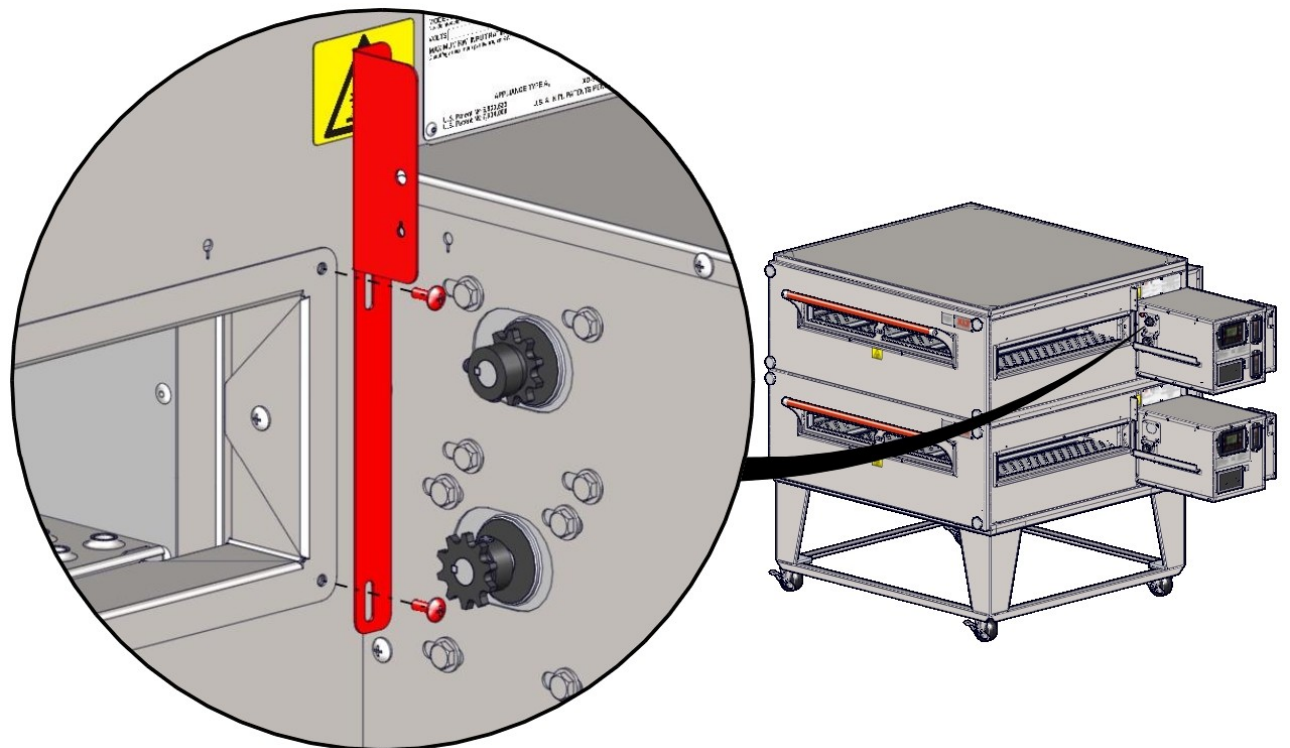
Bereid Ovens - front lijkwade beugels



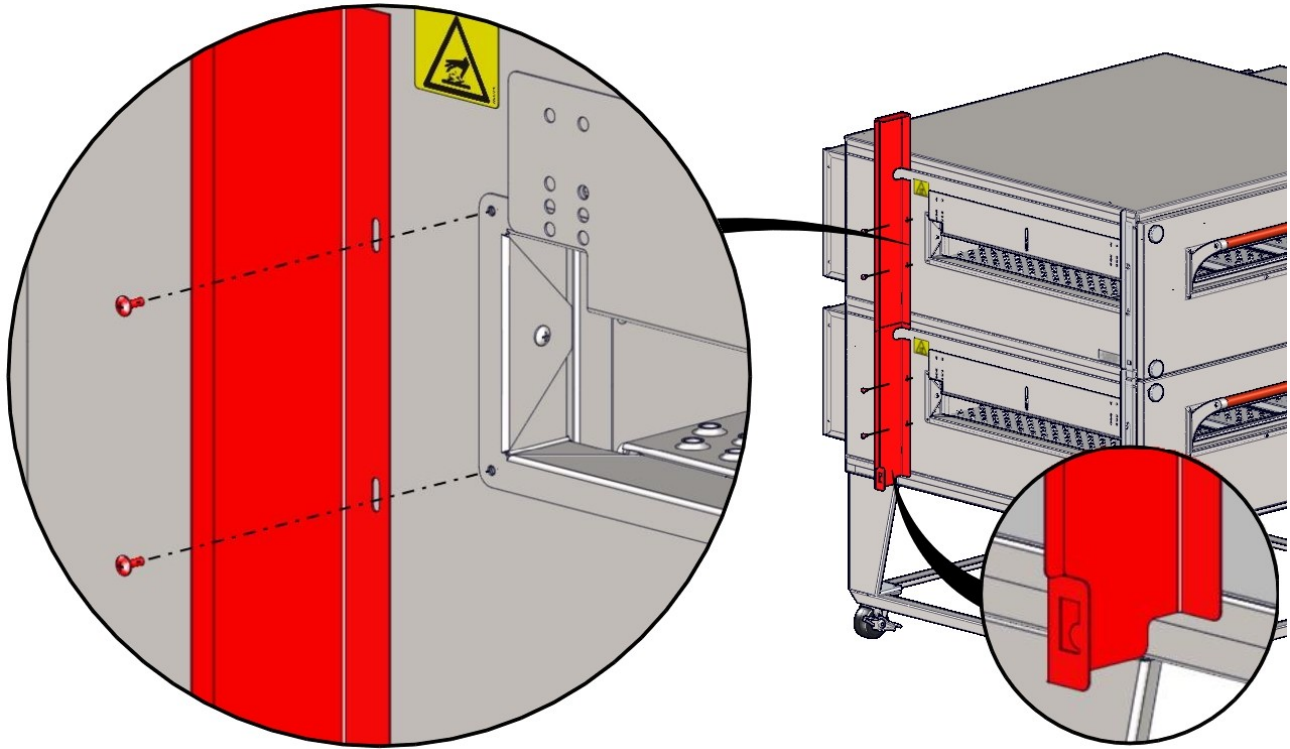
Bereid Ovens - onderlat brackets



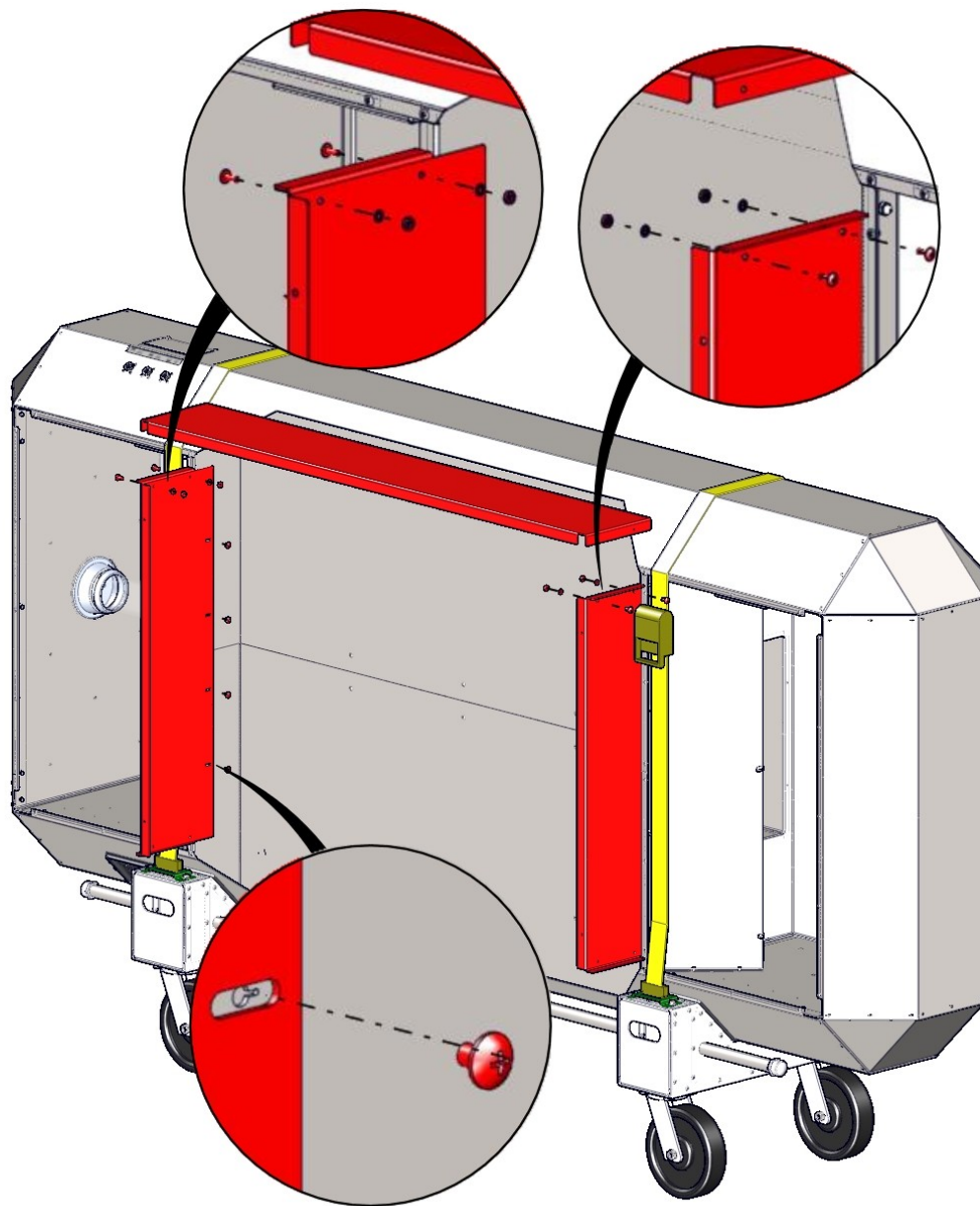
Bereid Ovens - schakelkast kant closeout



Bereid Ovens - achter lijkwade beugels

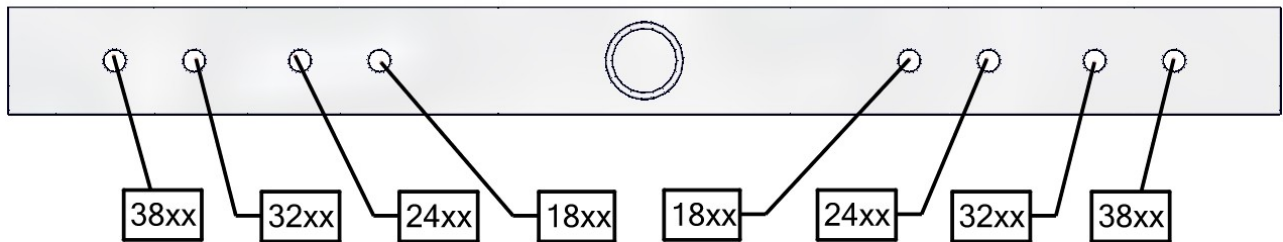
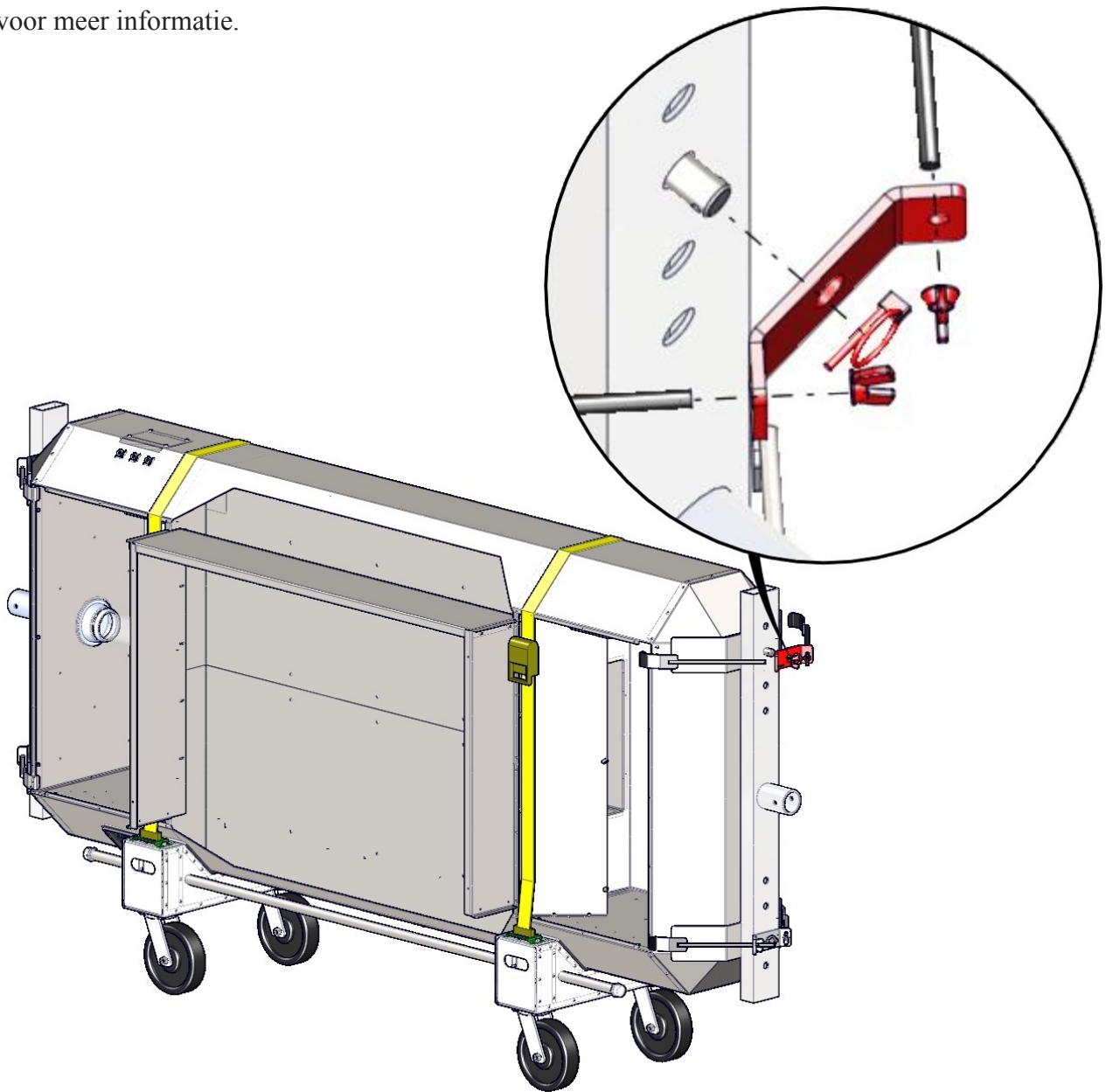


Bereid Hood



Herwerktuigen Setup

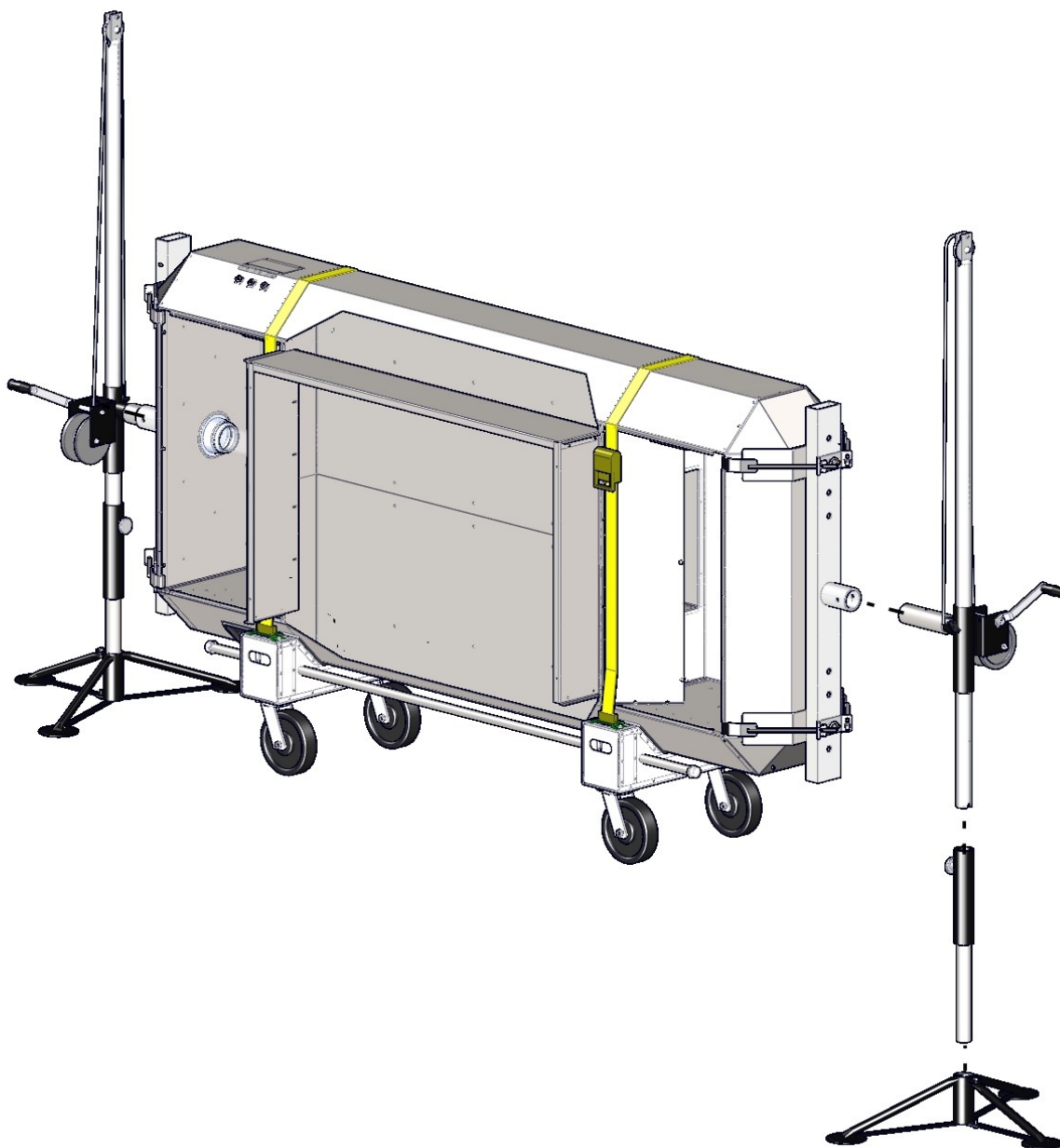
AVI kappen kan gemakkelijk worden verplaatst en gestapeld met de juiste hijsmiddelen. Het gebruik van de XLT goedgekeurde hefmiddelen wordt sterk aanbevolen. Neem contact op met XLT voor meer informatie.



Krik Setup

**GEVAAR**

- Controleer op soepele werking. De kabel mag niet worden geknepen en moet soepel gaat over de katrol op de top van de paal montage.
- Inspecteer kabel voor elk gebruik.
- Als de kabel is gerafeld of tekenen van overmatige slijtage, GEBRUIK GEEN totdat de kabel vervangen.
- Op een minimum jaarlijks vervangen van de kabel met staalkabel die voldoet aan of overtreft de specificaties van de aansluiting fabrikant.
- Neem niet meer dan de opgegeven capaciteit van de aansluiting.



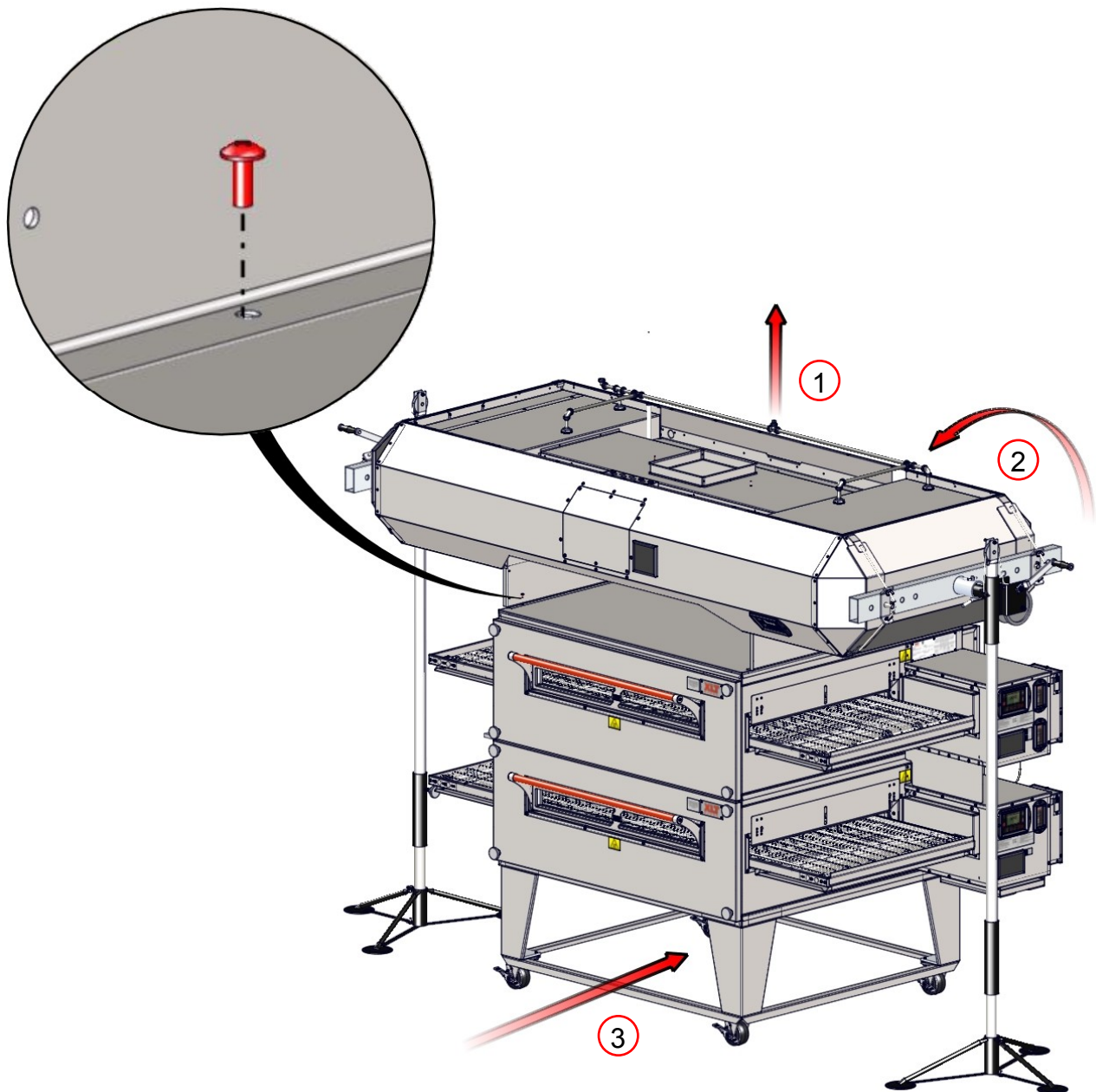
Stapelen Kap Op De Ovens

**GEVAAR**

Als u de Lifting Jacks correct aangrijpen in de Lifting Pipe en volledig zal leiden tot schade, letsel of dood door een vallende capuchon.

**GEVAAR**

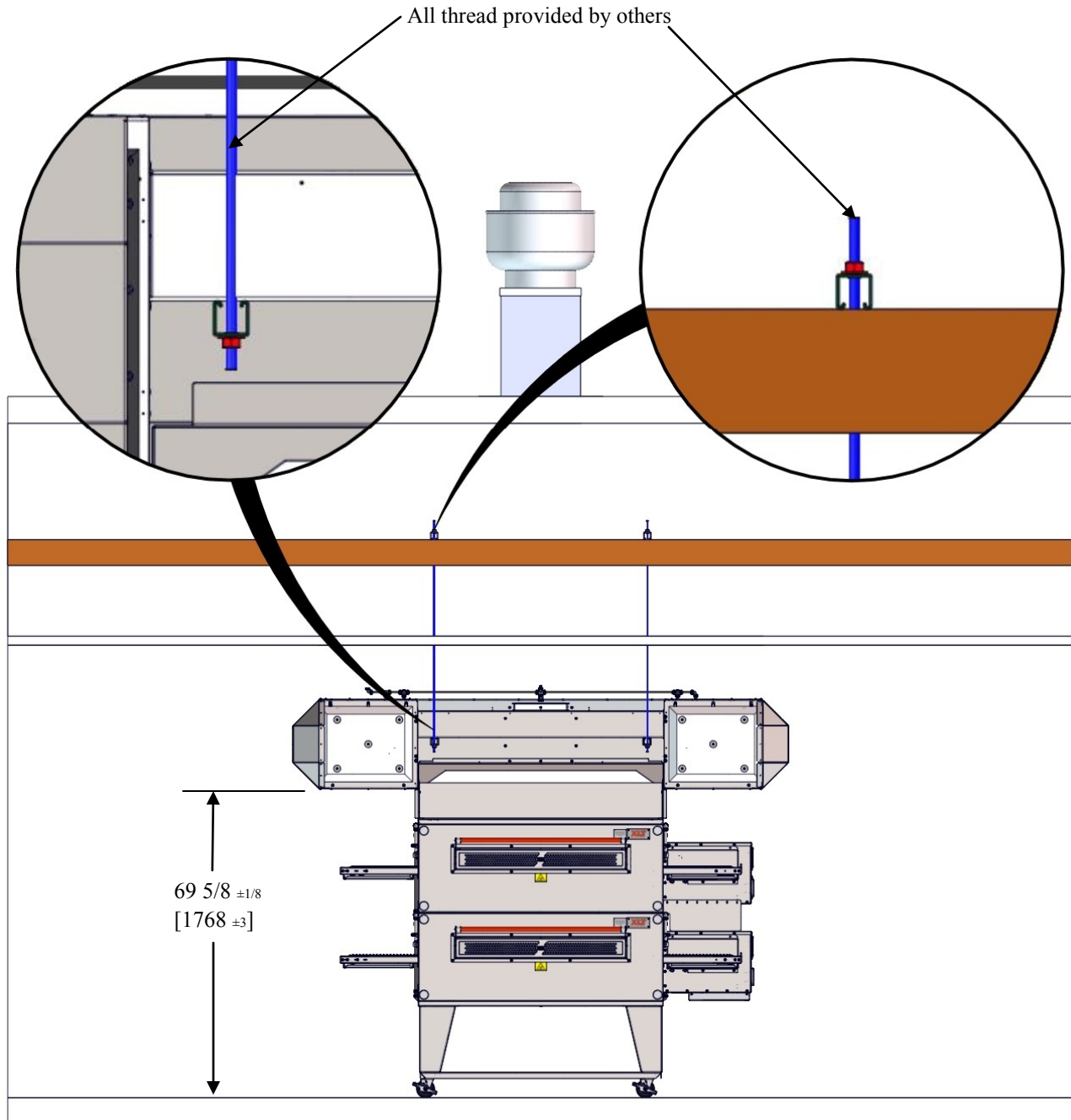
- Beide aansluitingen moeten worden verhoogd in koor, anders kunnen ze binden en een gevaarlijke situatie zich zal ontwikkelen.
- Plaats geen deel van jezelf onder de motorkap op elk moment.





GEVAAR

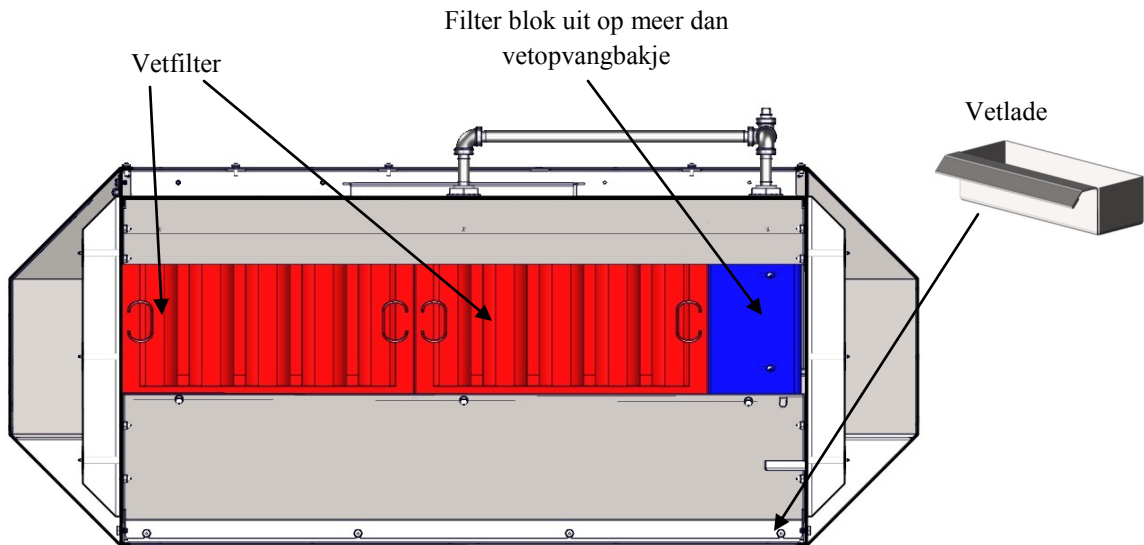
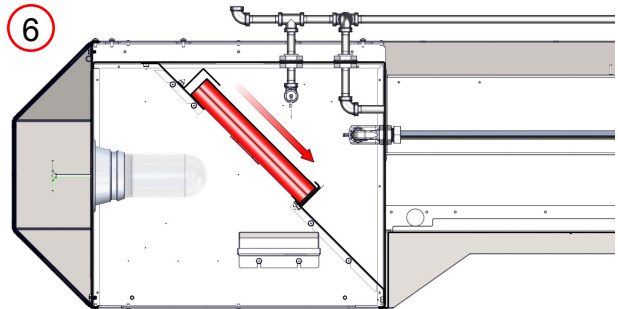
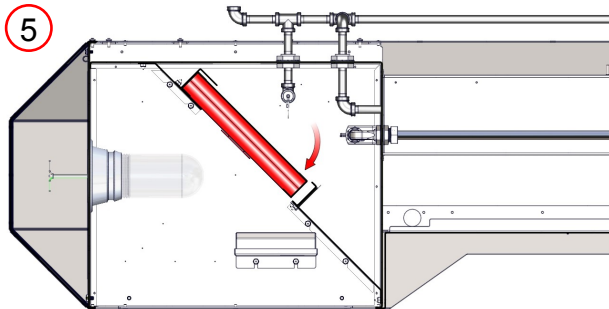
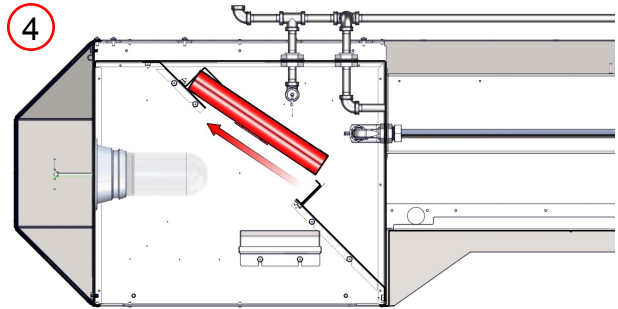
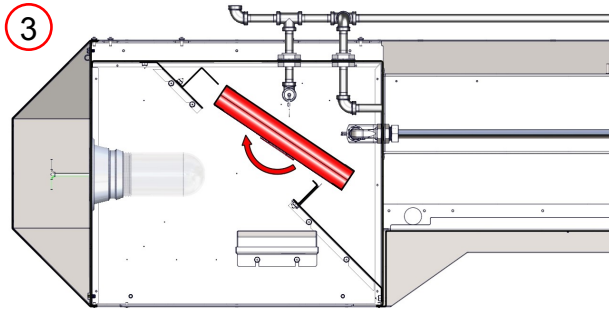
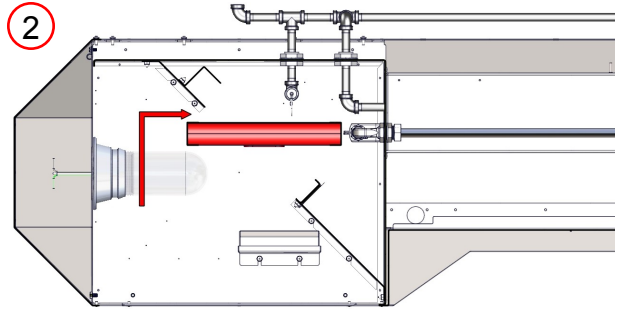
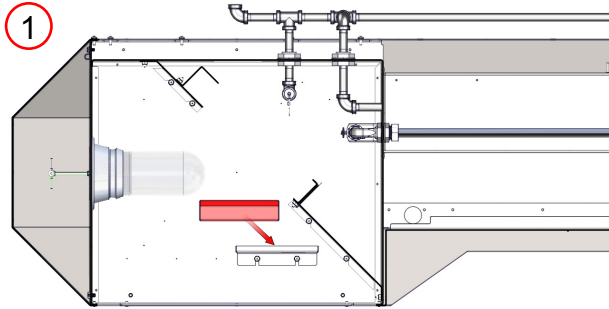
Hood moet worden geschorst plafondbalken



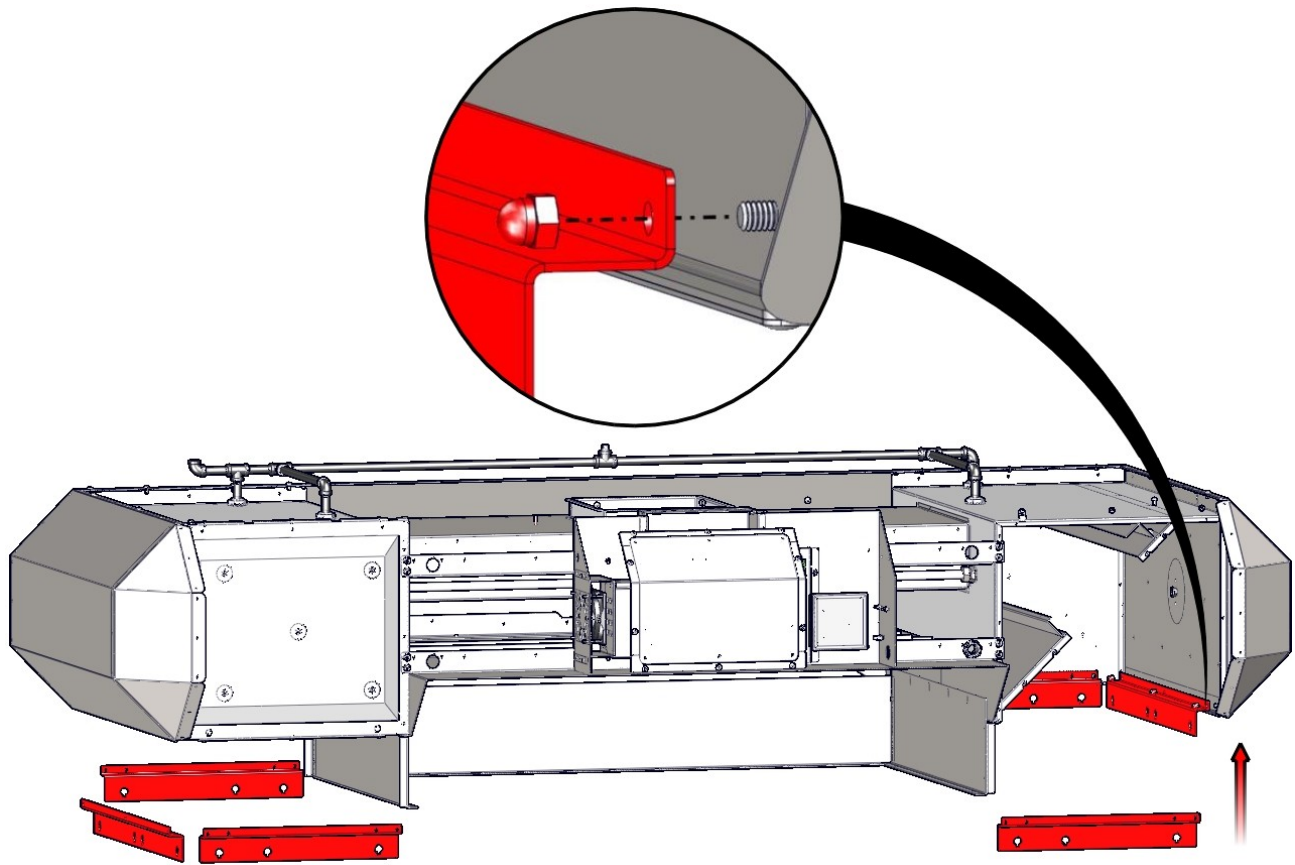
Deze meting is van de afgewerkte vloer tot de onderkant van de zwevende kap.

NOTA

Installeer Grease Pallets, Gloeilampen & Covers, en Grease Filters

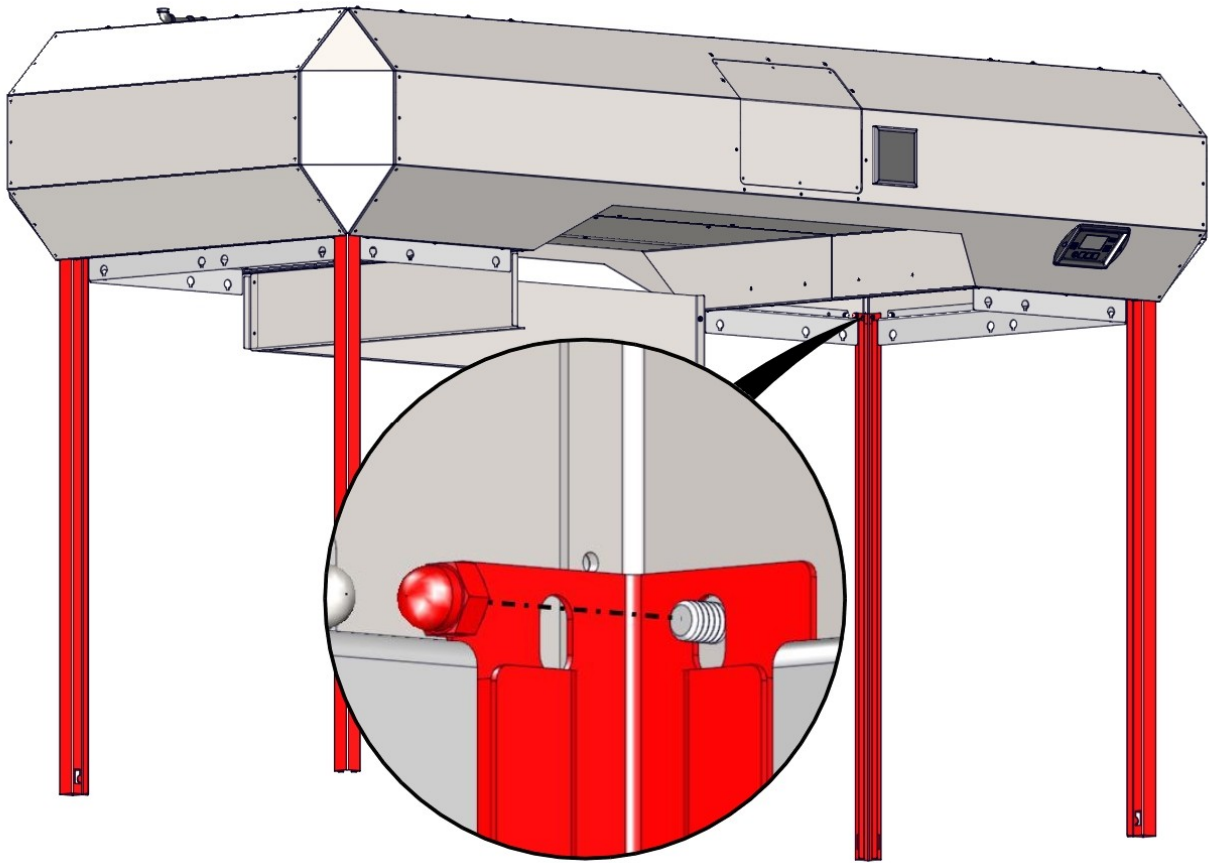


Installeert Lijkwade Opknoping Haakjes



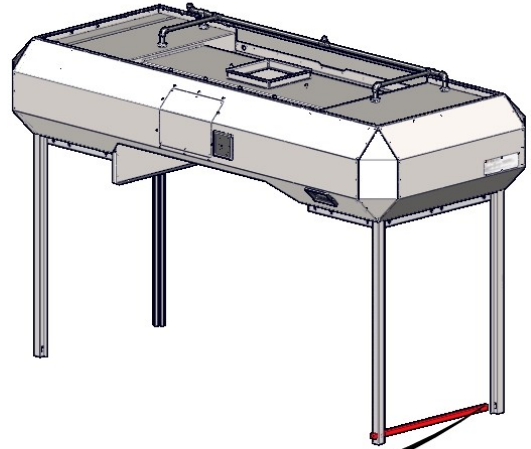
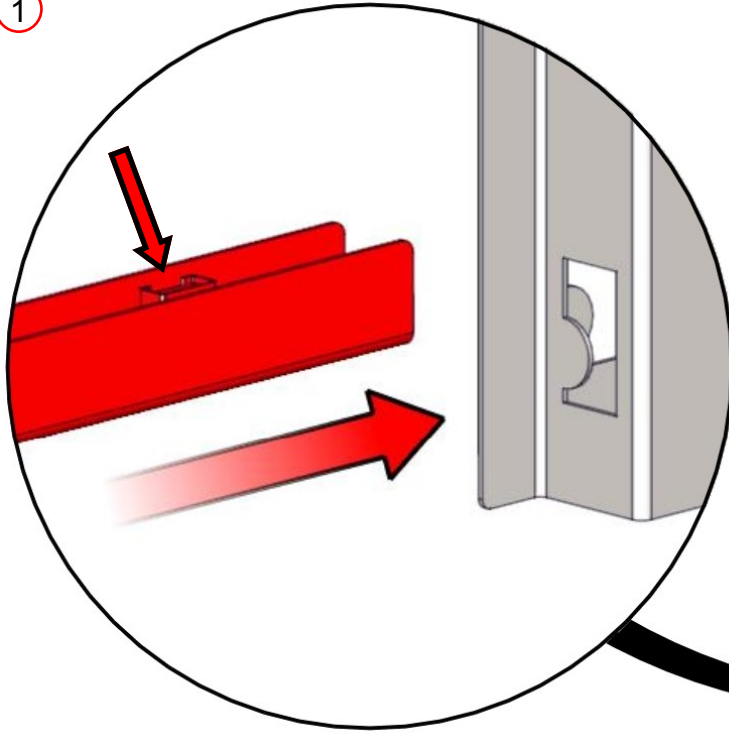
Onderdelen voor de duidelijkheid verwijderd

Installeert Hoekstiljen

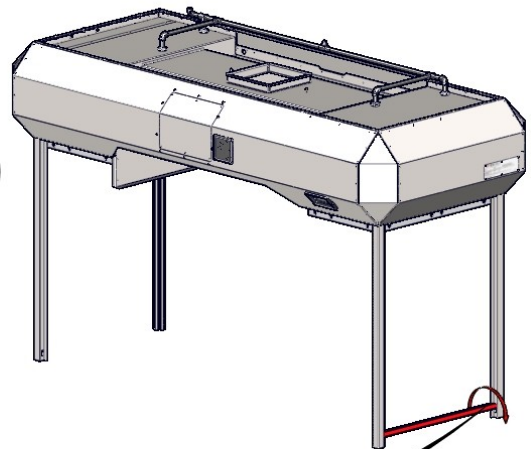
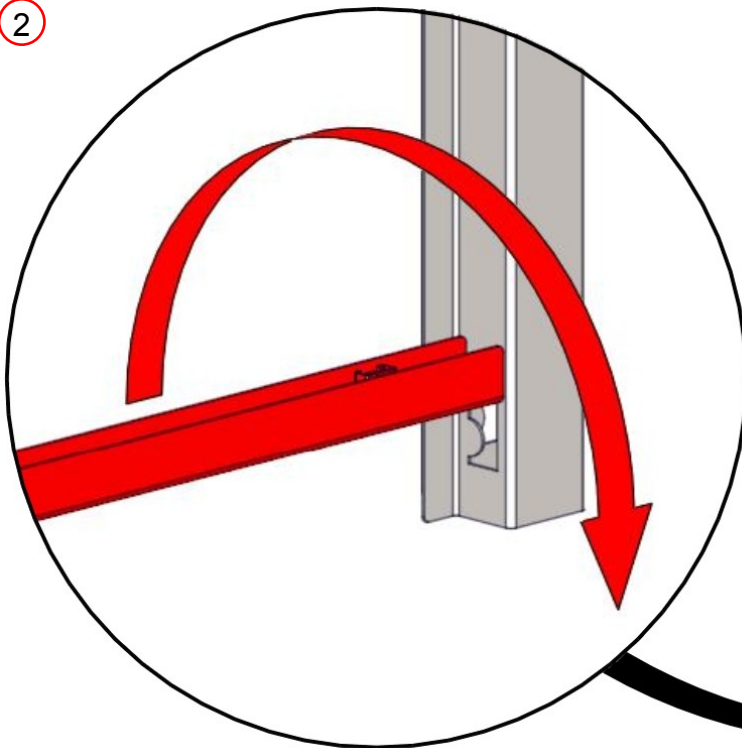


Installeert Bottom Rails

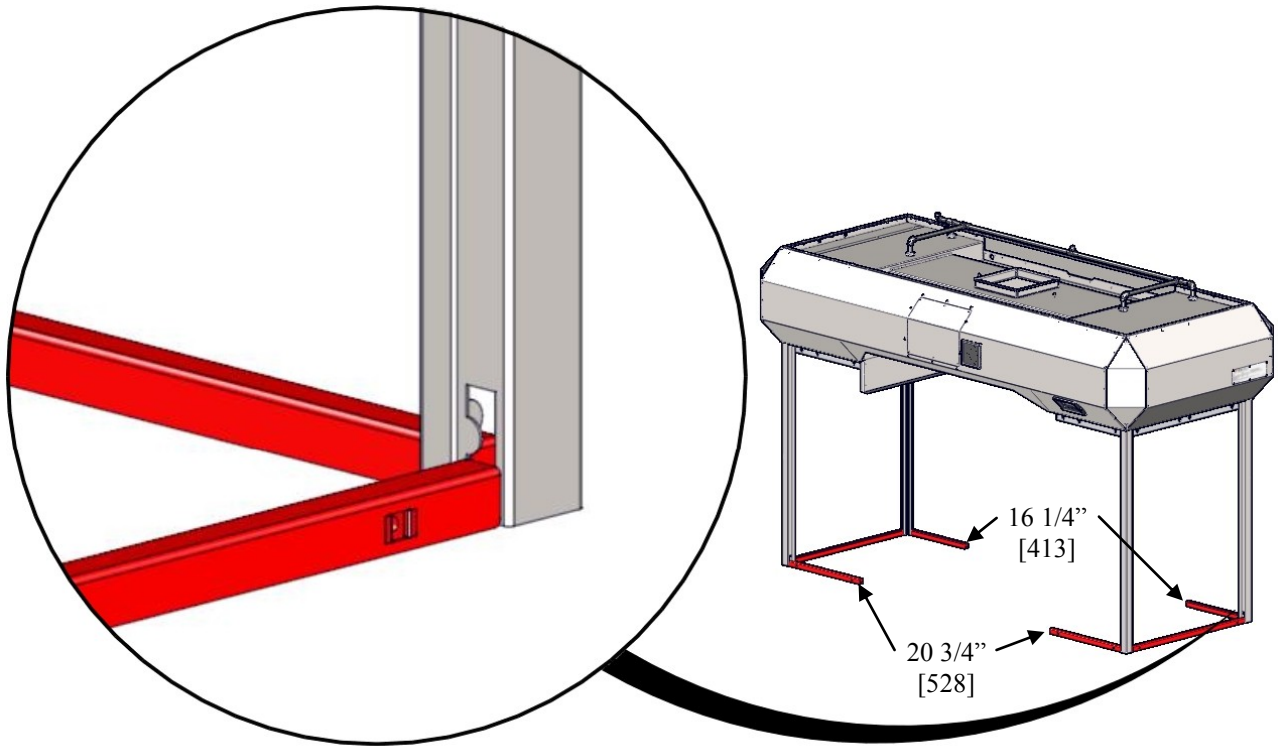
1



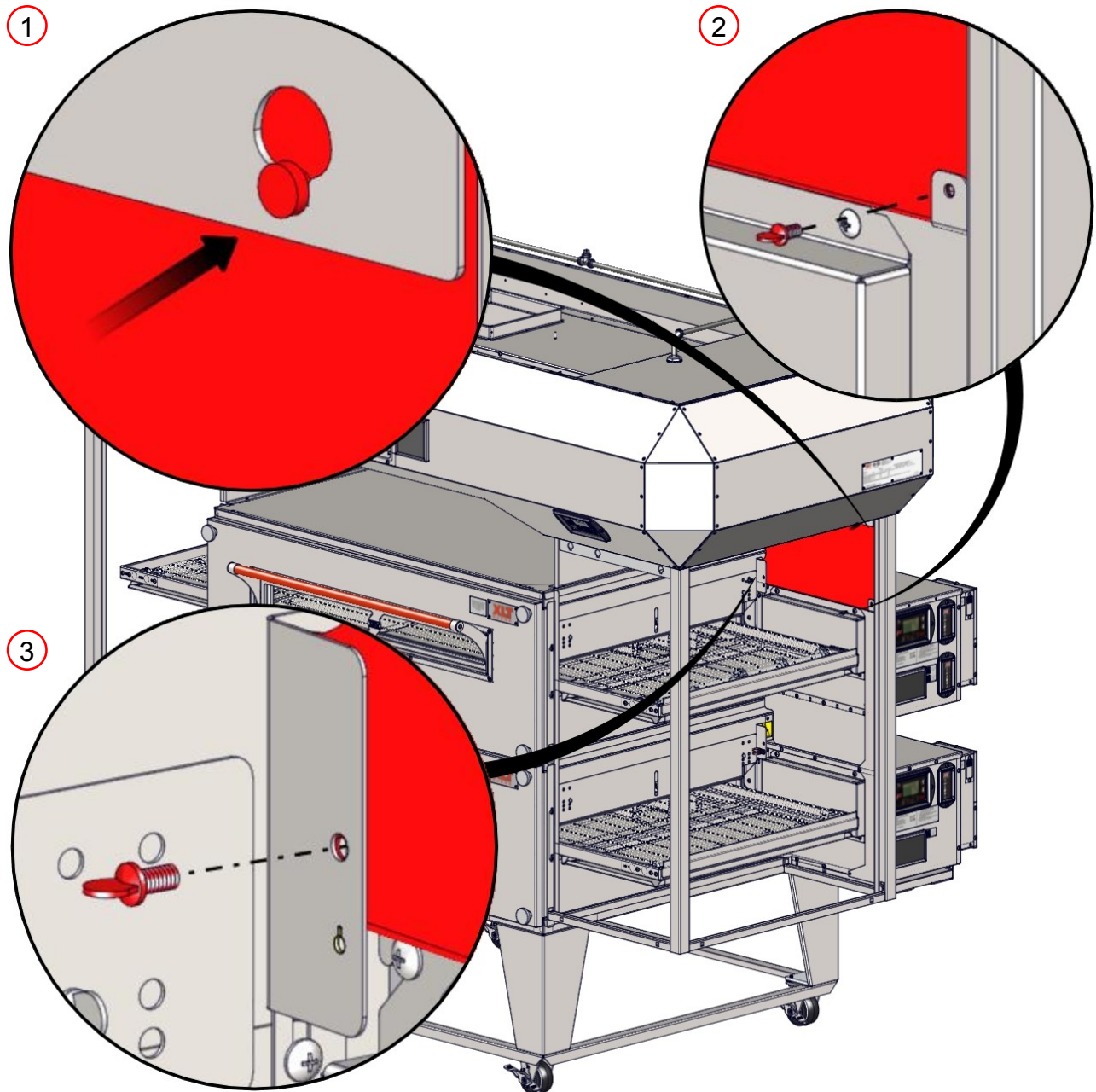
2



Installeert Bottom Rails



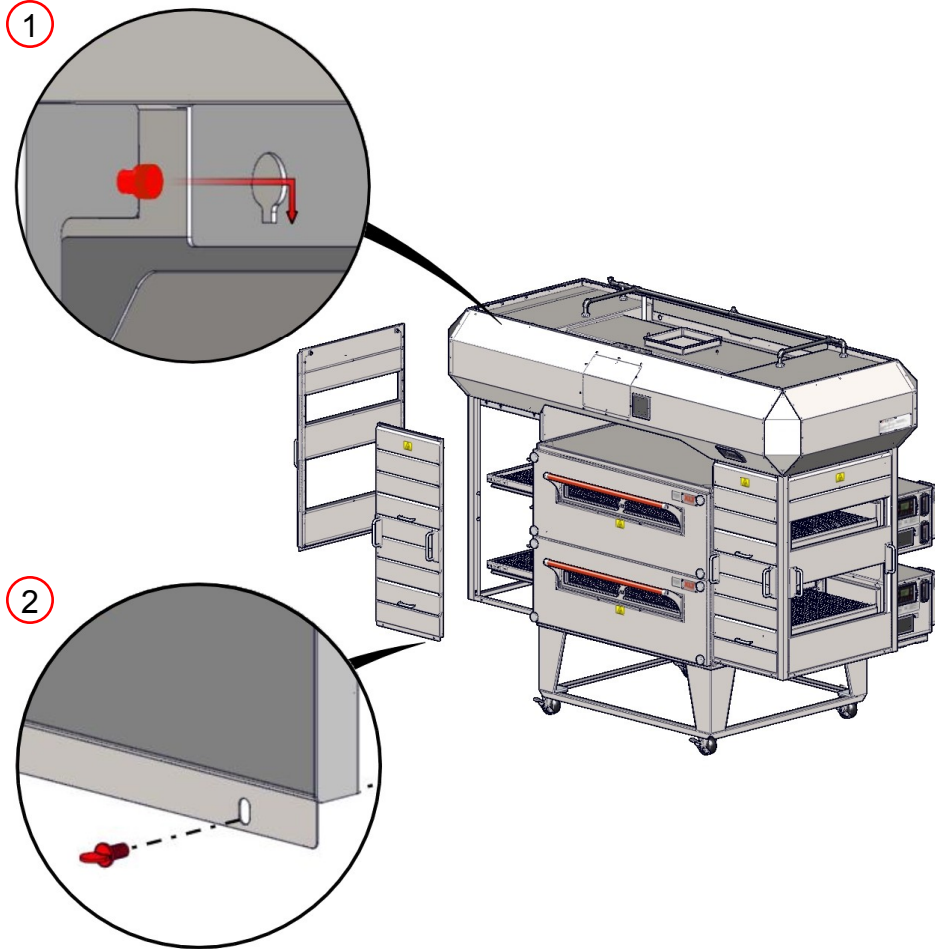
Installeert Schakelkast Bovenste Closeout



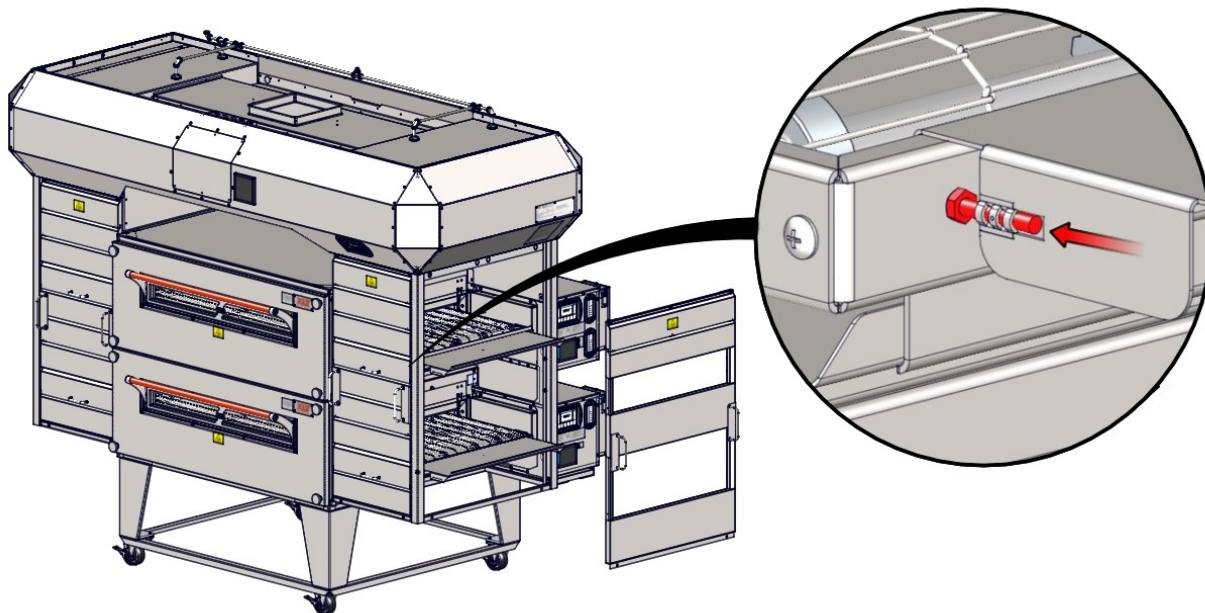
NOTA

Als het installeren van een 70 "-model, zal hetzelfde gelden voor de linker kant van de ovens.

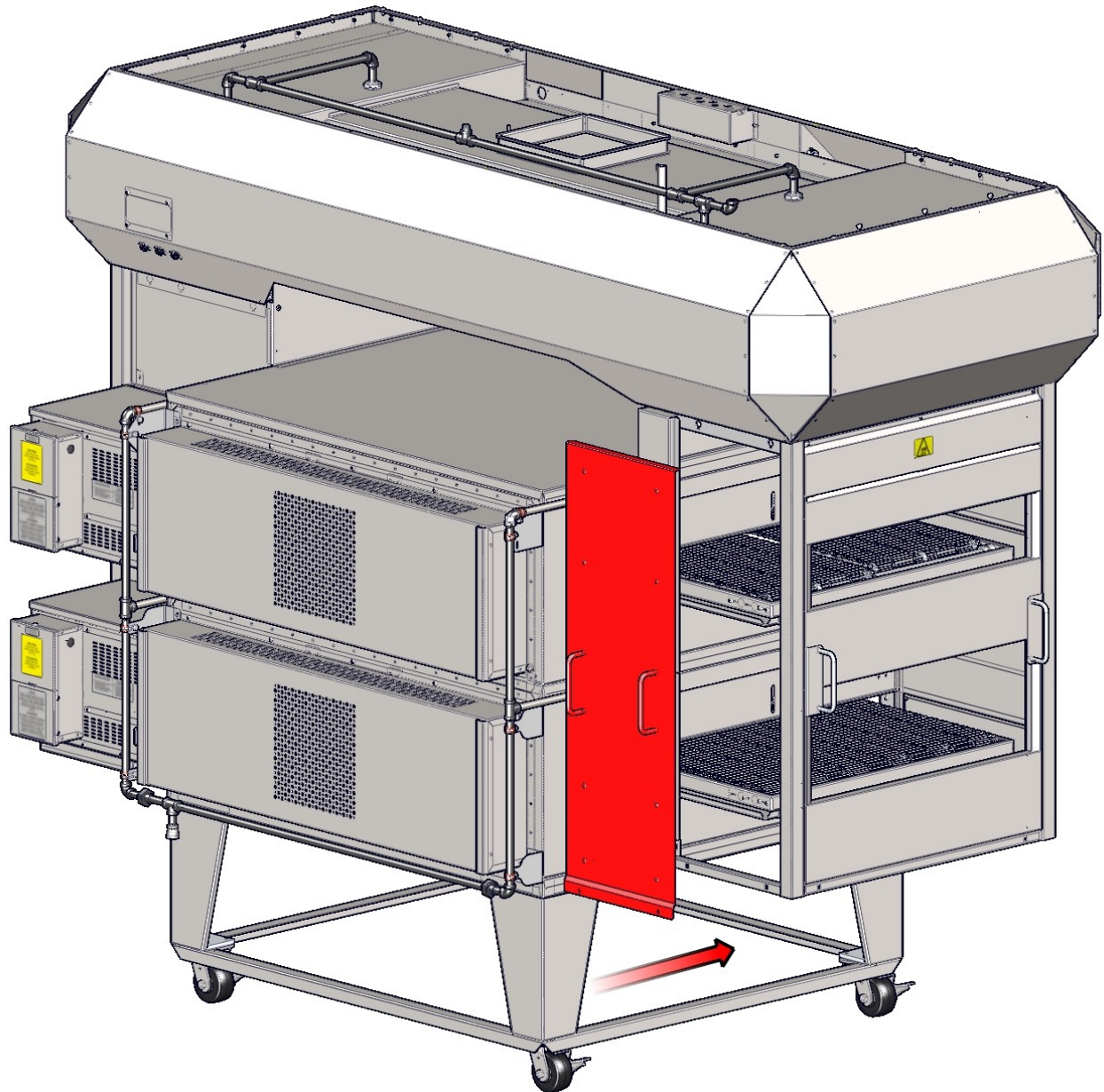
Installeer lijkwade panelen - Receptie en eindigt



Installeer Take-Off Trays



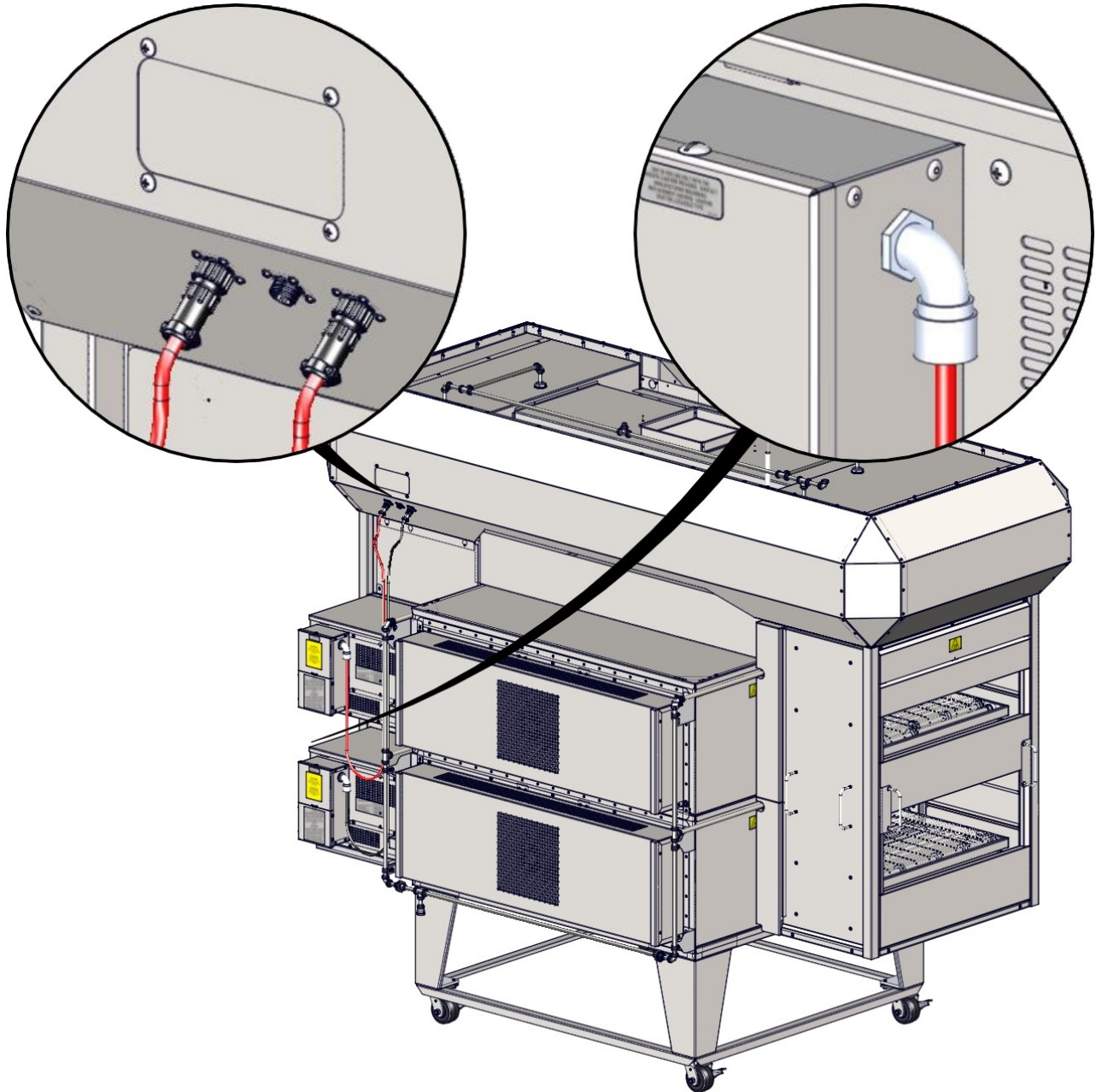
Installeert terug lijkwade paneel



NOTA

Als het installeren van een 70 "-model, vindt u op pagina 74

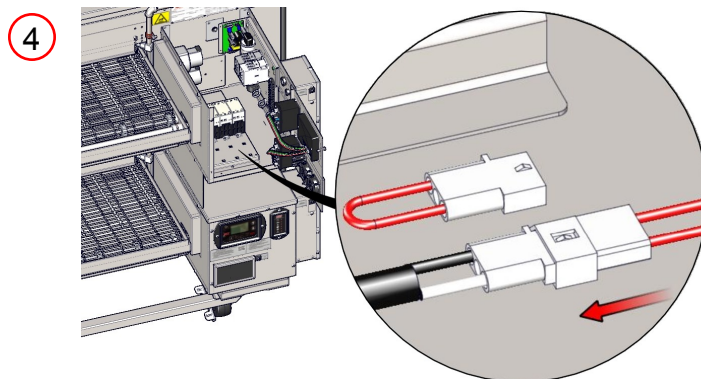
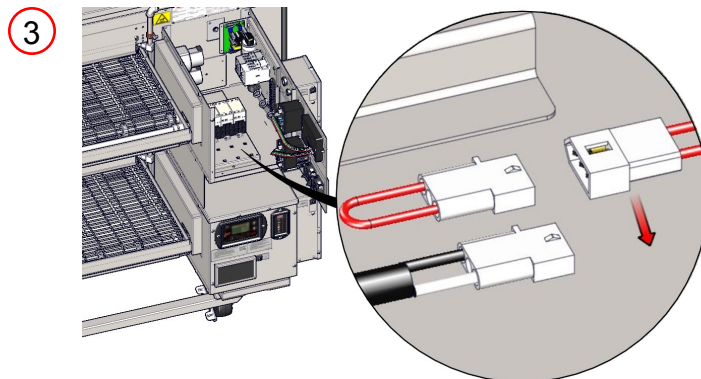
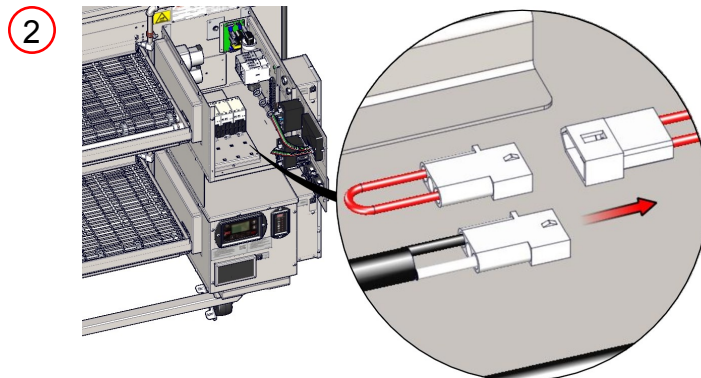
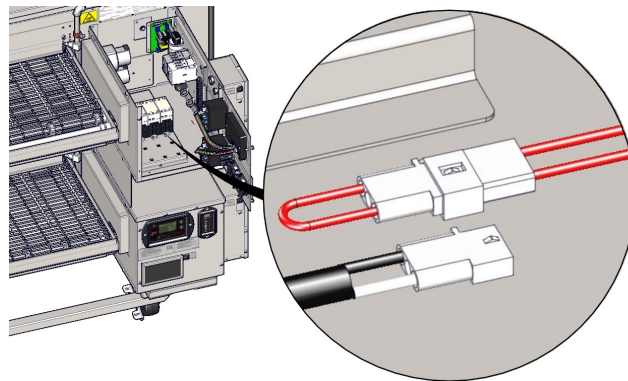
Installeer Hood Relocation Cord Assembly



Alle kappen zijn uitgerust met drie (3) switch verhuizing verkooppunten, ongeacht hoeveel XLT Ovens zijn geïnstalleerd. Voor een enkele oven gebruikt "Top" locatie. Voor een double stack gebruikt "Top" locatie voor de bovenste oven en 'Bottom' locatie voor lagere oven, waardoor "Middle" locatie geopend.

Plaats en sluit iedere oven controle aan op de aangewezen locatie aan de onderkant van de kap schakelkast.

Sluit Hood Relocation Cord Assembly



Variable Frequency Drive Aanpassingen

Alle AVI Hoods zijn functioneel getest in de fabriek. De werking wordt gecontroleerd, en aanpassingen zijn gemaakt om de juiste werking te garanderen. Echter, veldomstandigheden zijn soms anders dan de fabriekinstellingen. Deze variabelen maken het noodzakelijk om te beschikken over een erkende onderhoudstechnicus controleren bediening en maak veld aanpassingen als dat nodig is. De volgende items moeten worden gecontroleerd en geverifieerd aan de specificaties en eisen vermeld in deze handleiding voorafgaand aan de kap wordt in opdracht voldoen:

- **Juiste draairichting fan**
- **Balanced make-up lucht**

De Eerste Start-Up Checklist moeten worden ingevuld op het moment van de installatie, ondertekend door de klant en keerde terug naar XLT Ovens te Garantie beleid te initiëren.

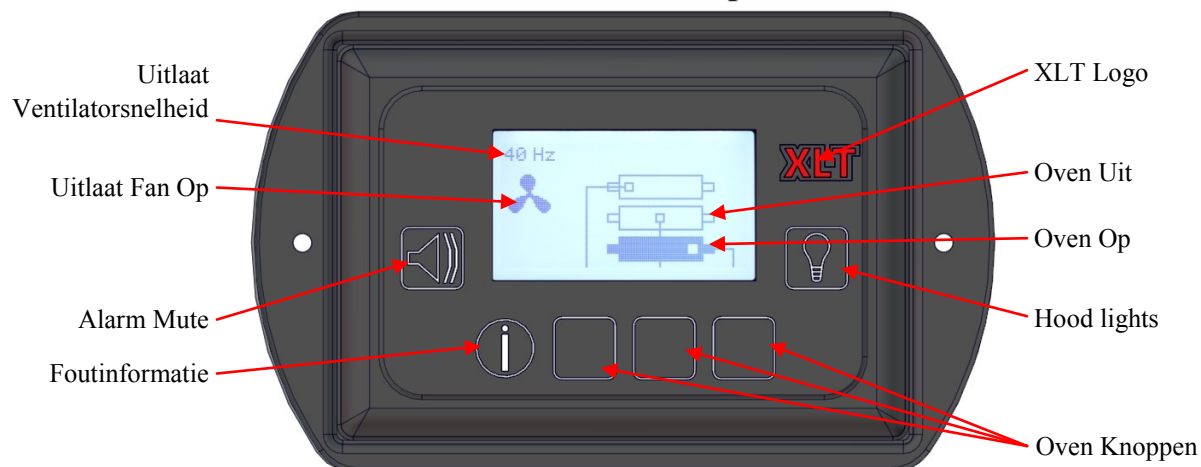
De VFD controller wordt in de fabriek afgesteld om de weergegeven in de onderstaande tabel waarden.

VFD Controller Settings						
	Switches On			1832 & 2440	3240 & 3255	3855
	Top	Middle	Bottom			
Single	X			20 Hz	25 Hz	30Hz
Double	X			20 Hz	25 Hz	30Hz
			X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
	X		X	35 Hz	40 Hz	45 Hz
Triple	X			20 Hz	25 Hz	30Hz
		X		30 Hz	35 Hz	40 Hz
			X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
	X	X		30 Hz	35 Hz	40 Hz
	X		X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
		X	X	40 Hz	45 Hz	50 Hz
	X	X	X	45 Hz	50 Hz	55 Hz
Fire Suppression				60 Hz-DO NOT CHANGE		

Als u meer of minder luchtstroom vereisen, als volgt te werk:

1. Houd de <HOOD LIGHT> en <XLT LOGO> knoppen in de fabriek tech-modus te gaan.
2. Gebruik de pijlen omhoog / omlaag om de balans handmatig lucht te bereiken.
3. Houd <ENTER> toets 3 seconden. Hele rij knipperen.
4. Scroll naar de gewenste instelling oven. Druk op <ENTER>.
5. +/- Moet gaan knipperen en geeft +/- veranderen tot 10 Hz.
6. Druk op <ENTER> om de wijzigingen op te slaan.
7. Druk op <ON> om de balans te lucht te testen.

Initiële start-up

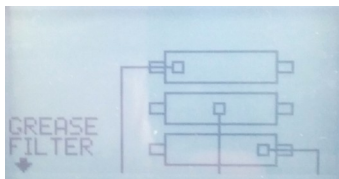


➔ **NOTA** Wanneer XLT Ovens zijn uitgerust met een XLT Hood en de recipiënten stekker uit de muur en aangesloten op de motorkap., De hoofdschakelaar van de oven is uitgeschakeld en niet meer functioneert. The Hood User Interface (HUI) op de XLT Hood overschrijft de oven switch.

Hood Operatie

1. Draai de gewenste oven (s) op door op de bijbehorende knop. Raadpleeg de start-up sectie Oven voor instructies over hoe u de temperatuur en transportbanden snelheid aan te passen. De oven (s), afzuigkap, en make-up air unit wordt geactiveerd door deze schakelaar als de XLT Hood is geïnstalleerd volgens deze handleiding.
2. Inschakelen van de verlichting door de licht-toets op de HUI. (Lampen niet meegeleverd met kap)
3. Als extra ovens zijn ingeschakeld, via de HUI het VFD zal automatisch de ventilator snelheid te verhogen.
4. Bij het afsluiten van de ovens, schakelt u de gewenste oven uit door op de bijbehorende knop op de HUI. De make-up air unit wordt uitgeschakeld. De ventilator wordt uitgeschakeld na ongeveer 15 minuten en de oven wordt uitgeschakeld na ongeveer 30 minuten.

Resetten Kap Ventilator En Vet Timer



1. De Cooling Fan en Vetfilterinstallatie reset alarm zal verschijnen in de linker kant van de Hood User Interface. Druk op de Error knop Informatie aan te gaan resetten scherm.
2. Om de koelventilator of Vetfilterinstallatie druk resetten het centrum capacitive touch knop met reset erboven om de tijd terug te zetten op nul.
3. Het volgende scherm verschijnt gedurende 5 seconden en dan terug naar het normale scherm.

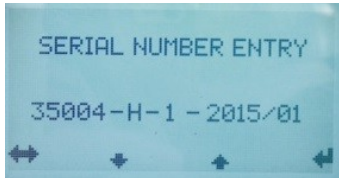
Factory Tech Modus

1. Om Factory Tech-modus wilt invoeren, houdt 2 butons (Light & XLT Logo) gedurende 10 sec. binnenkomen.



Software Versie

MC & UI Software versie. Druk op pijl omlaag om naar het volgende scherm. Afbeelding voor referentie - Zie XLT Voor de juiste versie



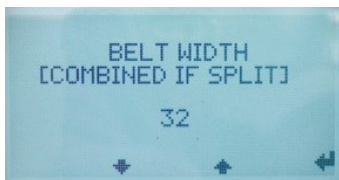
Serienummer

ENTER om veranderingen aan te brengen. Gebruik van links naar rechts pijlen om door het menu te bladeren. Gebruik de pijlen omhoog / omlaag om de waarden te veranderen en op ENTER om te accepteren en vooruit.



Lengte Van De Riem

Er zijn vier beschikbare bandbreedten die overeenkomen met de geselecteerde lengte. De standaardwaarde is bij 32. Indien een bandlengte van 32 wordt gekozen, dan is de enige optie 18 bandbreedte. Als 40 wordt gekozen, dan kunt u kiezen van een 24 of 32. Indien een 55 of 70 wordt gekozen, dan kunt u een 32 of 38. ENTER om de waarde te markeren, pijlen selecteren omhoog / omlaag om aan te passen. ENTER om te accepteren en vooruit.



Riem Breedte

Er zijn vier beschikbare bandbreedten die overeenkomen met de geselecteerde lengte. De standaardwaarde is bij 32. Indien een bandlengte van 32 gekozen de enige optie een breedte 18 riem. Als 40 is gekozen kunt u kiezen van een 24 of 32. Indien een 55 of 70 wordt gekozen kunt u kiezen van een 32 of 38. ENTER om de waarde te markeren, pijlen omhoog / omlaag aan te passen. ENTER om te accepteren en vooruit.



Verstreken Tijd

Verstreken tijd totale operatie. Verstreken tijd totaal kan niet worden gereset. Druk op ENTER om verder te gaan.



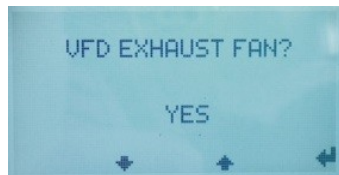
Cooling Filter Koeling Filter

Verstreken tijd sinds Koeling Filter schoongemaakt. Reset wanneer de klant zet het. Druk op de Error knop Informatie om tijd te rusten als dat nodig is. Hour Interval is een dienst tech referentie. Druk op de pijl Omlaag om door te gaan.



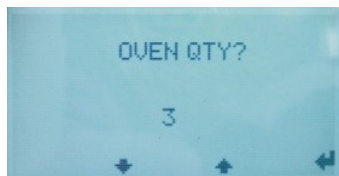
Vetfilter

Verstreken tijd sinds Grease filters gereinigd. Reset wanneer de klant zet het. Druk op de Error knop Informatie om tijd te rusten als dat nodig is. Hour Interval is een dienst tech referentie. Druk op de pijl Omlaag om door te gaan.



VFD Exhaust Fan

Standaard YES. Sommige kappen zonder VFD, Dit zal niet gebruikt worden. ENTER om te accepteren en vooruit.



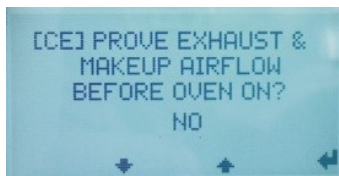
Oven Quantity

Vermelde hoeveelheid van ovens (1, 2, 3). Standaard is 2. ENTER te benadrukken waarde, pijlen om te veranderen, op ENTER om te accepteren en vooruit.



Makeup Air Mode

Gemeenschappelijke of Per oven. Standaard gemeen. Gemeenschappelijke MUA is bij elke oven en heeft 1 snelheid. Per Oven MUA op per oven met maximaal 3 snelheden. ENTER om waarden te benadrukken, pijlen om te veranderen, op ENTER om te accepteren en vooruit.



Prove Air Flow

Nee of ja. Standaard NO. CE en Australië vereisen bewijzen voordat oven ON. ENTER om de waarde te markeren, pijlen om te veranderen, op ENTER om te accepteren en vooruit.



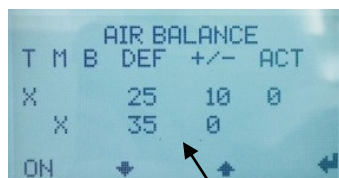
Manual Makeup Air

Common, 1, 2 of 3. Deze functie kan alles aan te zetten of uit te voeren individuen. ENTER om de waarde te markeren, ON om eenheden te selecteren. Pijlen om te veranderen, op ENTER om te accepteren en vooruit.



Manual VFD

Deze functie kan VFD draaien op 5 Hz stappen van 0-65Hz. ENTER om de waarde te markeren, gebruik omhoog / omlaag pijlen te verhogen en te verlagen. ON om te activeren bij geselecteerde snelheid. ENTER om te accepteren en vooruit.

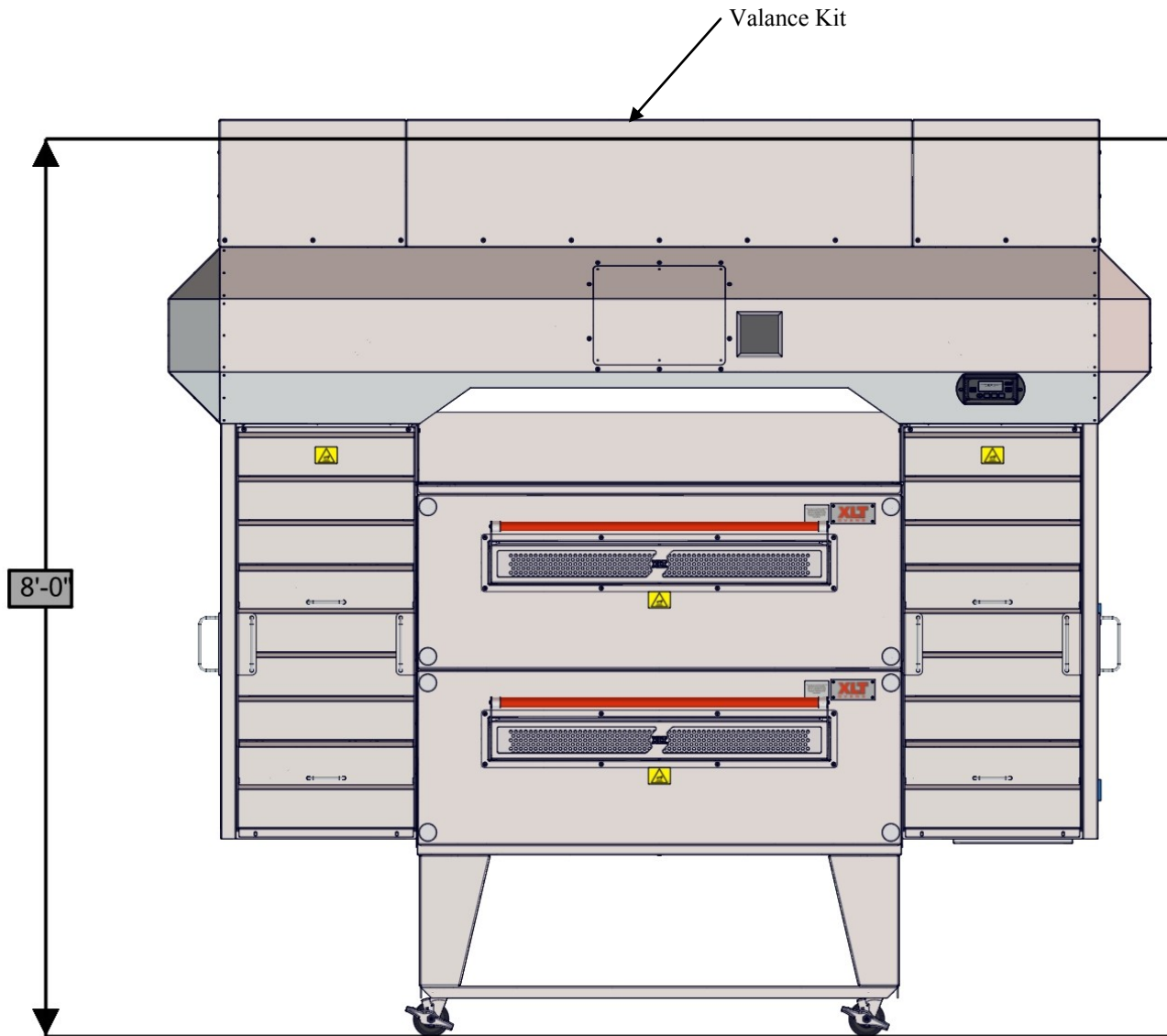


Air Balance

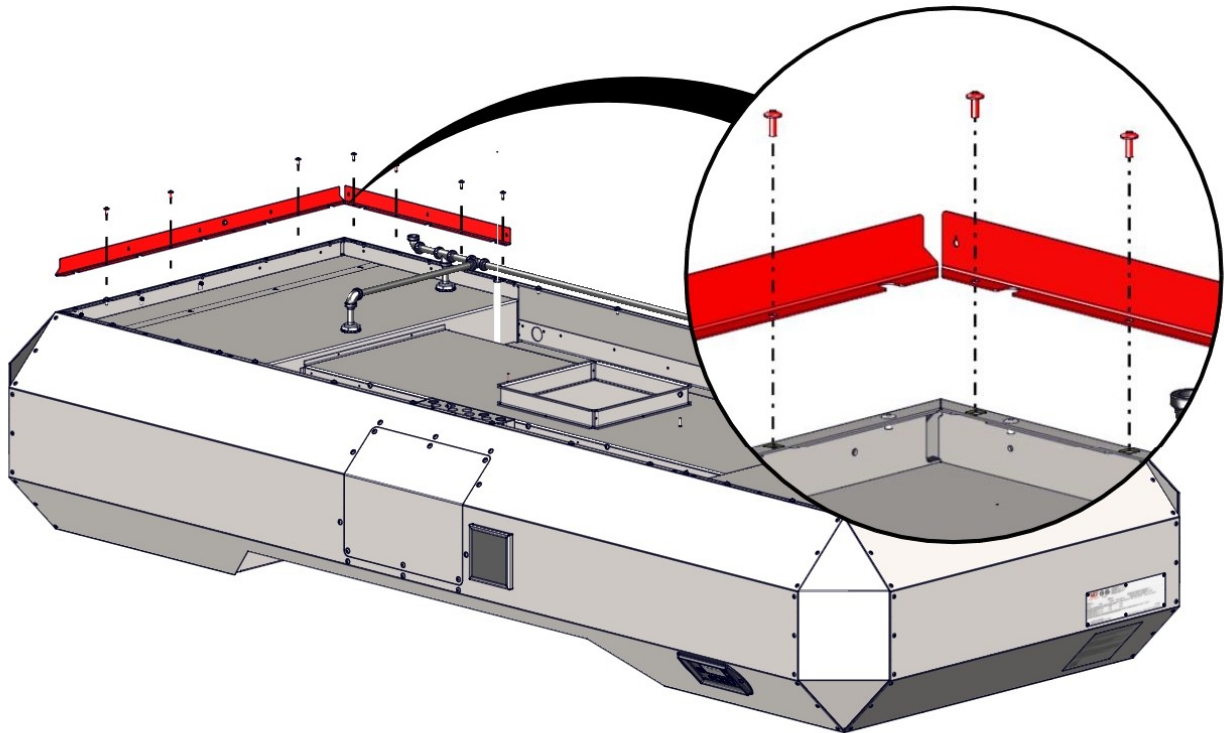
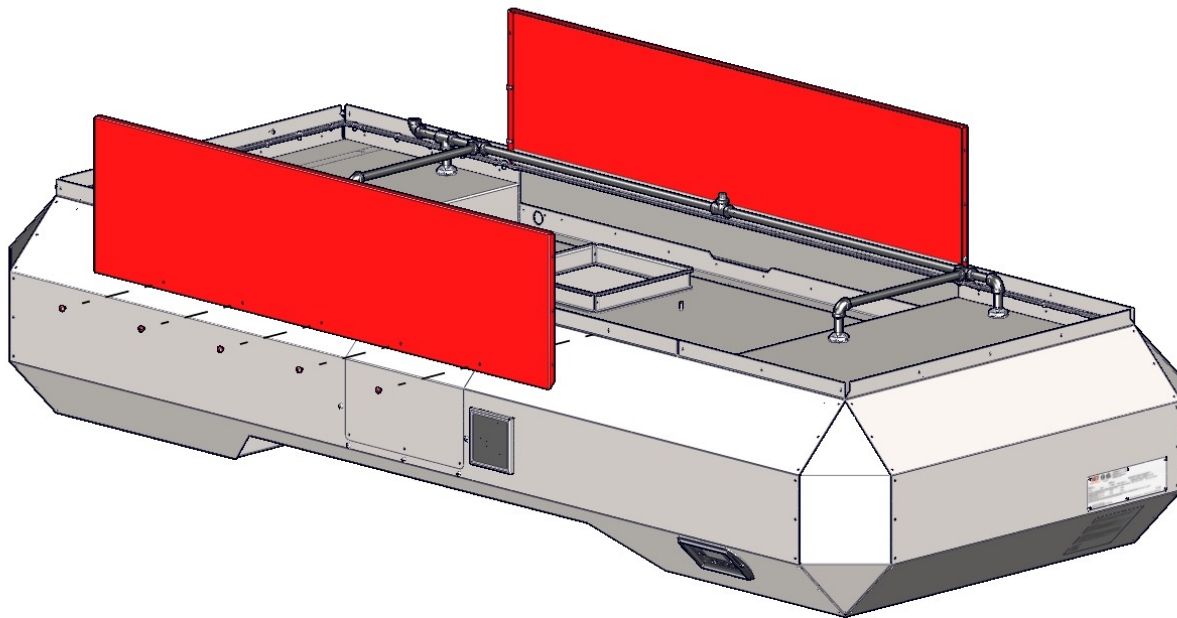
Gebruiker op ENTER om het bewerken van - / + waarde. Standaard van 0Hz voor de +/- waarde. Zodra de - / + waarde in Edit Mode (knippert), drukt u op en houdt ENTER voor 3 seconden. Dit kan de gebruiker andere lijnen (de gehele lijn knippert op dit punt) te selecteren. Omhoog / omlaag om tafel gaat u naar de gewenste lijn te krijgen. Druk nogmaals op ENTER om die lijn te accepteren en maak actief. Druk op ON om fan te schakelen naar de instelling (pictogram verandert in OFF, zodat de gebruiker weet dat het opnieuw op uit te schakelen). Gebruik +/- om Hz te veranderen voor die instelling totdat de gewenste waarde getoond. De maximale ACT instelling is 65Hz. Off als u klaar bent met die waarde. Herhaal dit met de overige instellingen indien nodig. Eens allemaal gedaan, ENTER om te accepteren en af te sluiten.

Dit is slechts deel van het VFD tafel die past in display. 4 lijnen beschikbaar, 2 zijn de titels, 2 zijn tafel waarden. Blader omhoog / omlaag om meer van de lijst te zien.

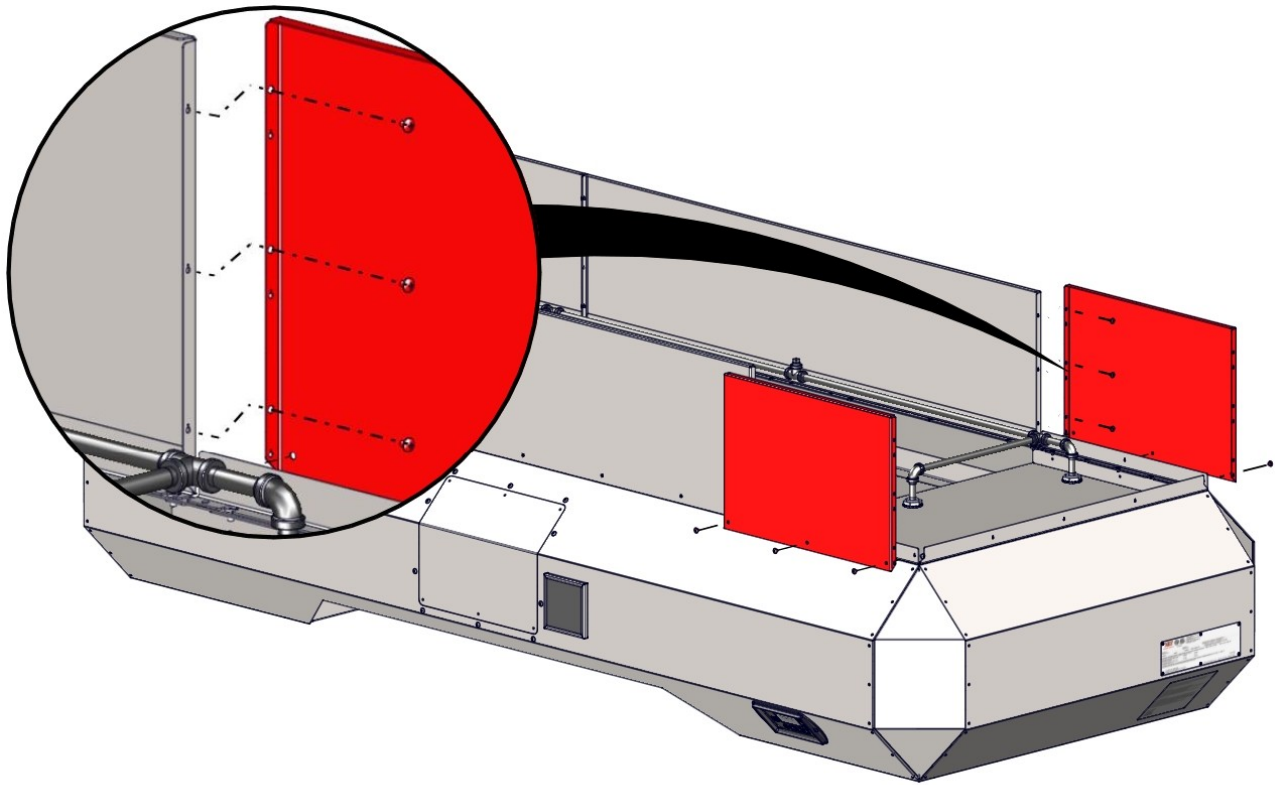
De volant kit grootte wordt bepaald door AVI Hood grootte en afstand van de afgewerkte vloer tot de geïnstalleerde daling plafondhoogte. De volant kit schroeven rechtstreeks aan de AVI Hood en heeft geen structurele steun nodig hebben. De kunststofbekleding moet worden verwijderd uit alle onderdelen voor de installatie.



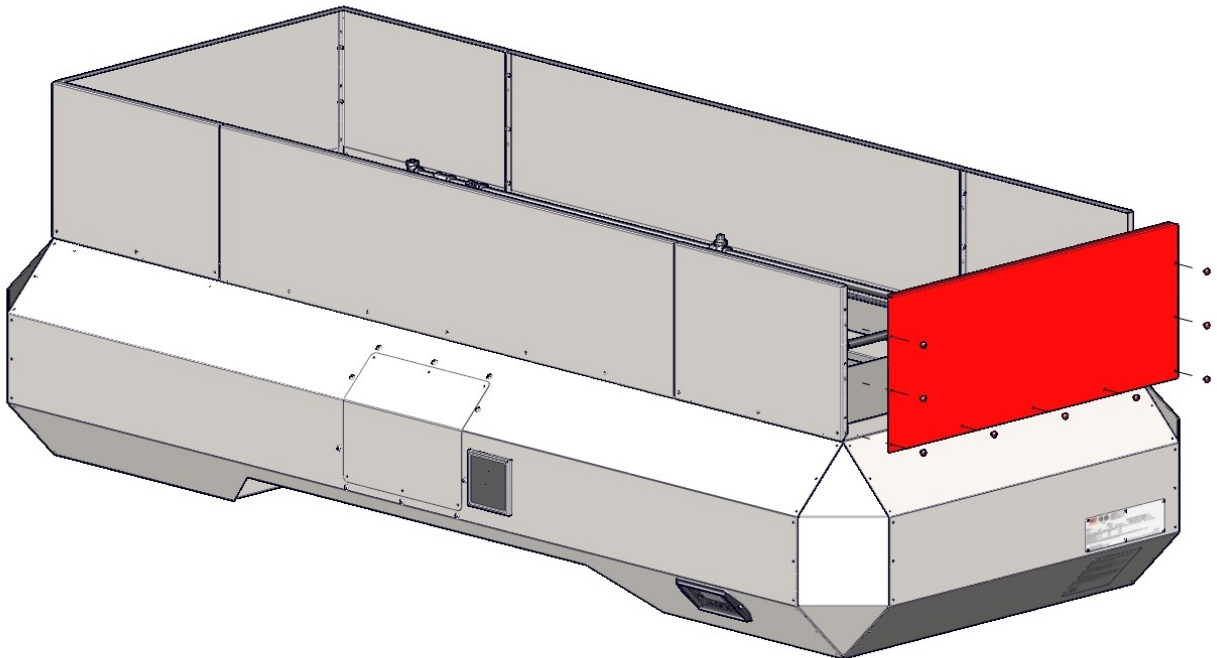
AVI Hood volant kits zijn beschikbaar voor verschillende vloer tot plafond hoogtes. Contact XLT ovens of uw aangewezen vertegenwoordiger voor meer informatie.

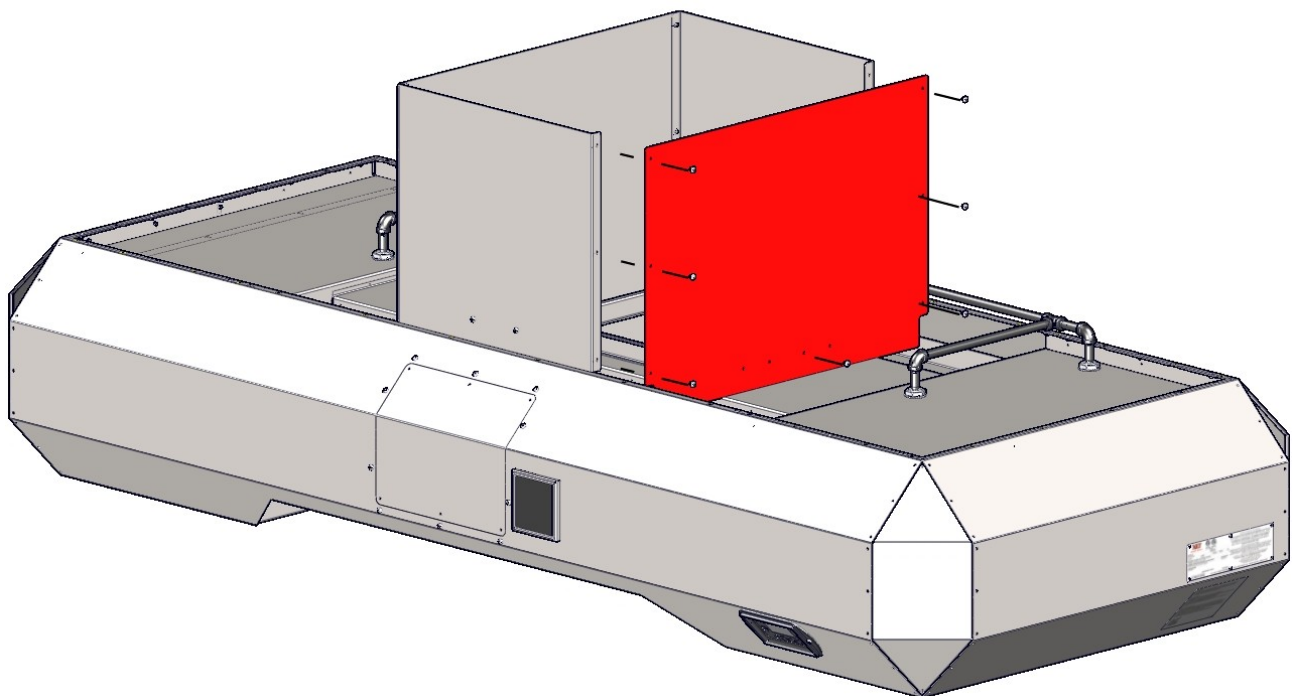
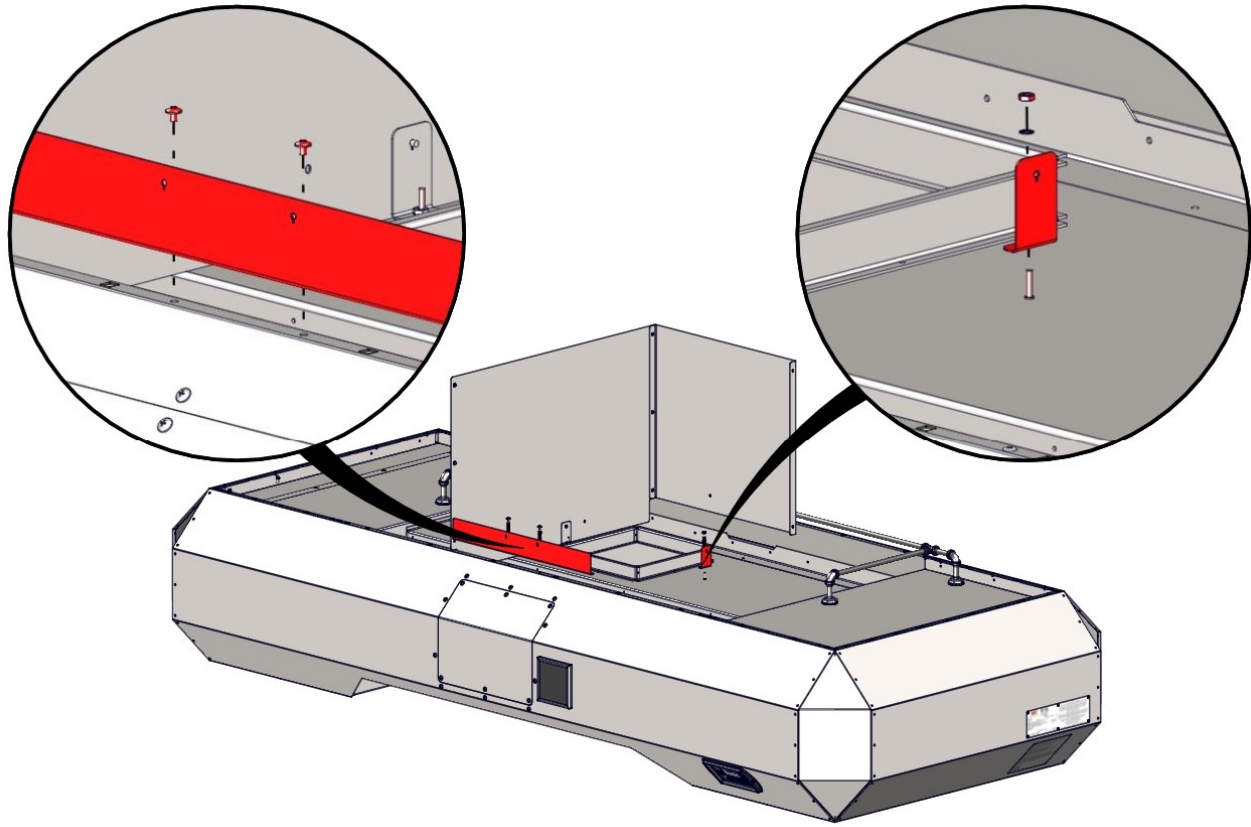
Installeert Volant Beugels**Installeren Voor & Achter Panelen**

Installeert Hoekpanelen



Installeert Eindpanelen








Uw AVI kap is gemaakt van roestvrij staal en aluminium stalen. Controleer applicatie beperkingen op het etiket van het product voorafgaand aan gebruik. Observeren aanbevolen voorzorgs- en veiligheidsmaatregelen zoals gedicteerd door de fabrikant van het product.

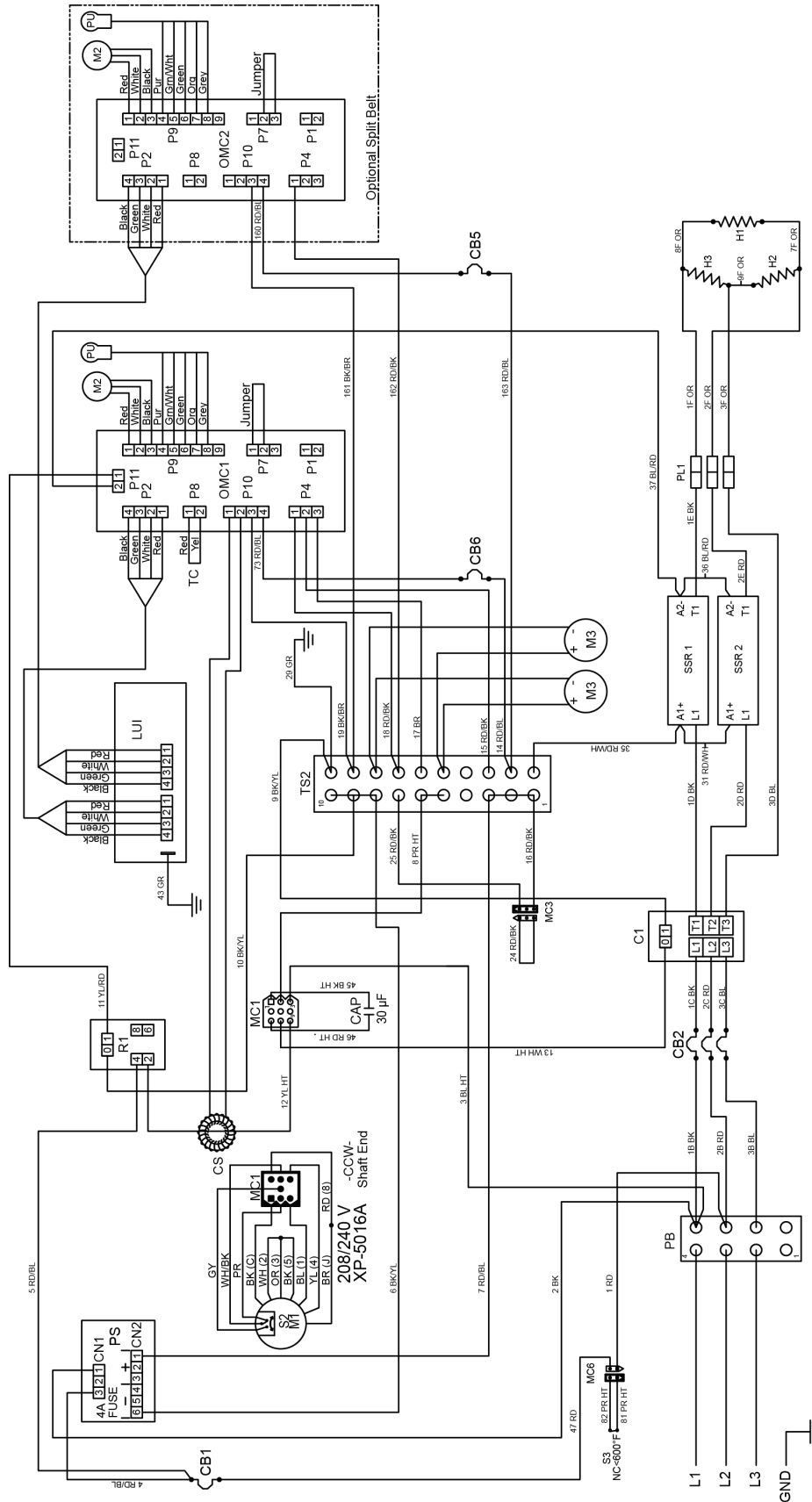
Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Schuursponsjes krassen roestvrij stalen oppervlakken. Gebieden met zware opbouw moet worden gespoten en doorweekt tot 5 minuten voor smetten. Altijd af met de "graan" van het oppervlak aan het uiterlijk te behouden.

Hood Cleaning & Maintenance Schedule						
	Daily	Weekly	Monthly	Semi-Annual	As Required	
Cleaning						
Wipe down Front, Sides, & Top	<input type="checkbox"/>					
Clean Light Globes	<input type="checkbox"/>					
Empty & Clean Grease Trays	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>
Clean or Replace Fan Filter	<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>
Clean Grease Filters		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
Clean Duct and Exhaust Fan			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
Inspection						
Check Grease Trays	<input type="checkbox"/>					
Check Grease Filters		<input type="checkbox"/>				
Adjust						
No Adjustments Necessary						
Lubricate						
No Lubrication Required						
Replace						
Fan Filter						<input type="checkbox"/>
Light Bulbs						<input type="checkbox"/>

Schedule geleverd als slechts een leidraad. Frequentie van reiniging kunnen variëren naar behoefte.

 GEVAAR	Oven moet koel en het netsnoer worden losgekoppeld voordat er reiniging wordt gedaan.
 VOORZICHTIGHE ID	Shroud Panels kan een gewicht tot 60 pond [27 kg]. Wees voorzichtig bij het tillen.
 VOORZICHTIGHE ID	Spuit geen vloeibare reinigingsmiddelen in de volgende locaties: <ul style="list-style-type: none"> Hood elektrische kast (aan de voorkant van de bovenste gedeelte) User Interface (ligt aan de voorzijde rechter benedenhoek)

Raadpleeg de Hood installatie Afdeling voor demontage en montage.



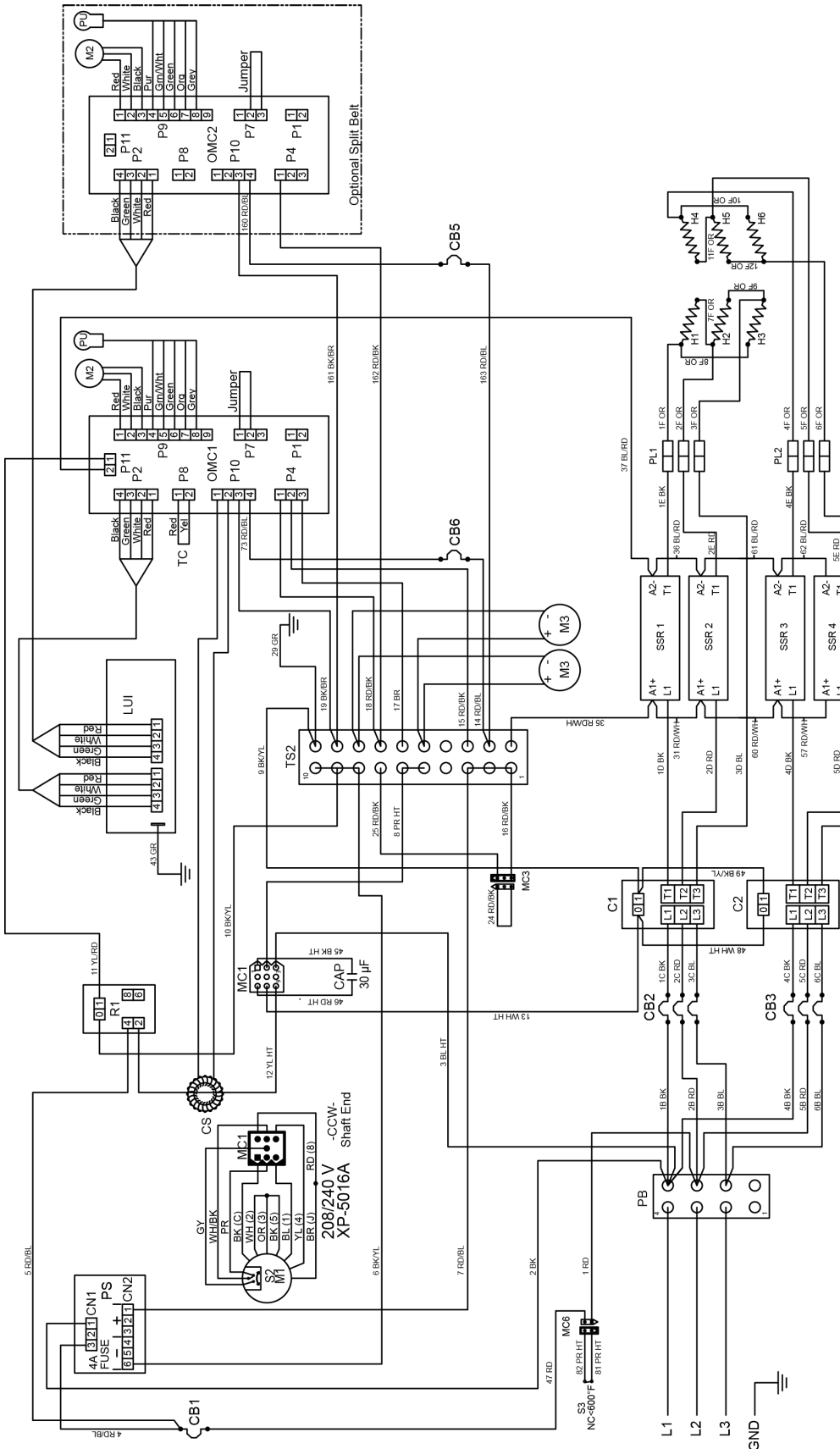
- C1 Contactor 50 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- RD-Red
- BK-Black
- BL-Blue
- BR-Brown
- GR-Green
- YL-Yellow
- PR-Purple
- HT-High Temp
- OR-Orange
- WH-White
- GY-Gray
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Control, Main
- OMC2 Oven Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Motor, Fan Motor Relay
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 50 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 50 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip

X3F-1832

208/240 VAC 3 PH 60 Hz
XD-9130F-208/240-5300-3

Right Side
02/27/2017

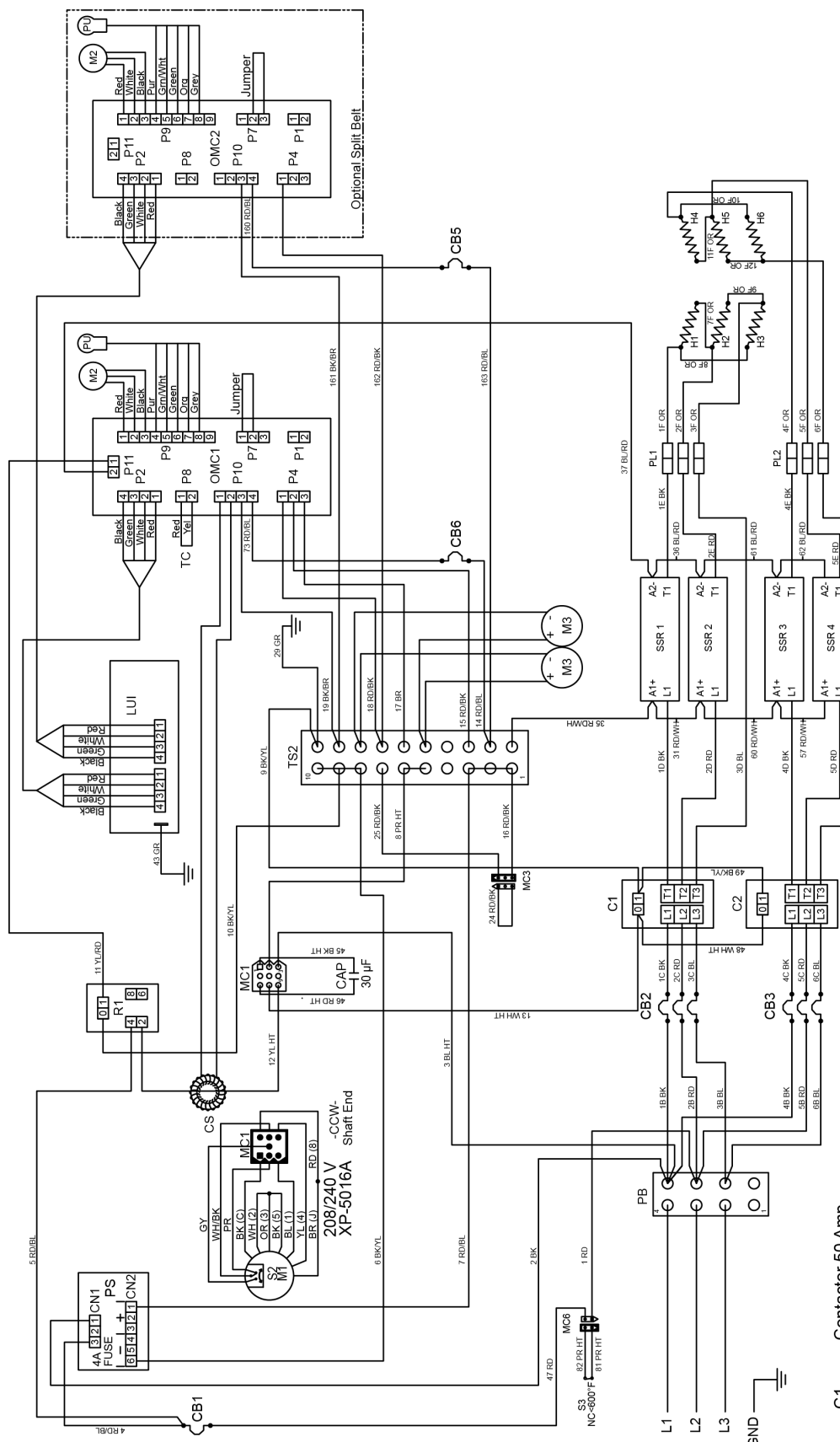




- C1 Contactor 50 Amp
- C2 Contactor 50 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 208 or 240 VAC, 4500 W
- RD-Red
- BK-Black
- BL-Blue
- BR-Brown
- GR-Green
- YL-Yellow
- PR-Purple
- HT-High Temp
- OR-Orange
- WH-White
- GY-Gray
- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 50 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 50 Amp
- SSR3 Solid State Relay, 50 Amp
- SSR4 Solid State Relay, 50 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip

X3F-2440
X3F-3240

208 VAC 3 PH 60 HZ
XD-9130F-208/240-4500-6
Right Side
02/27/2017

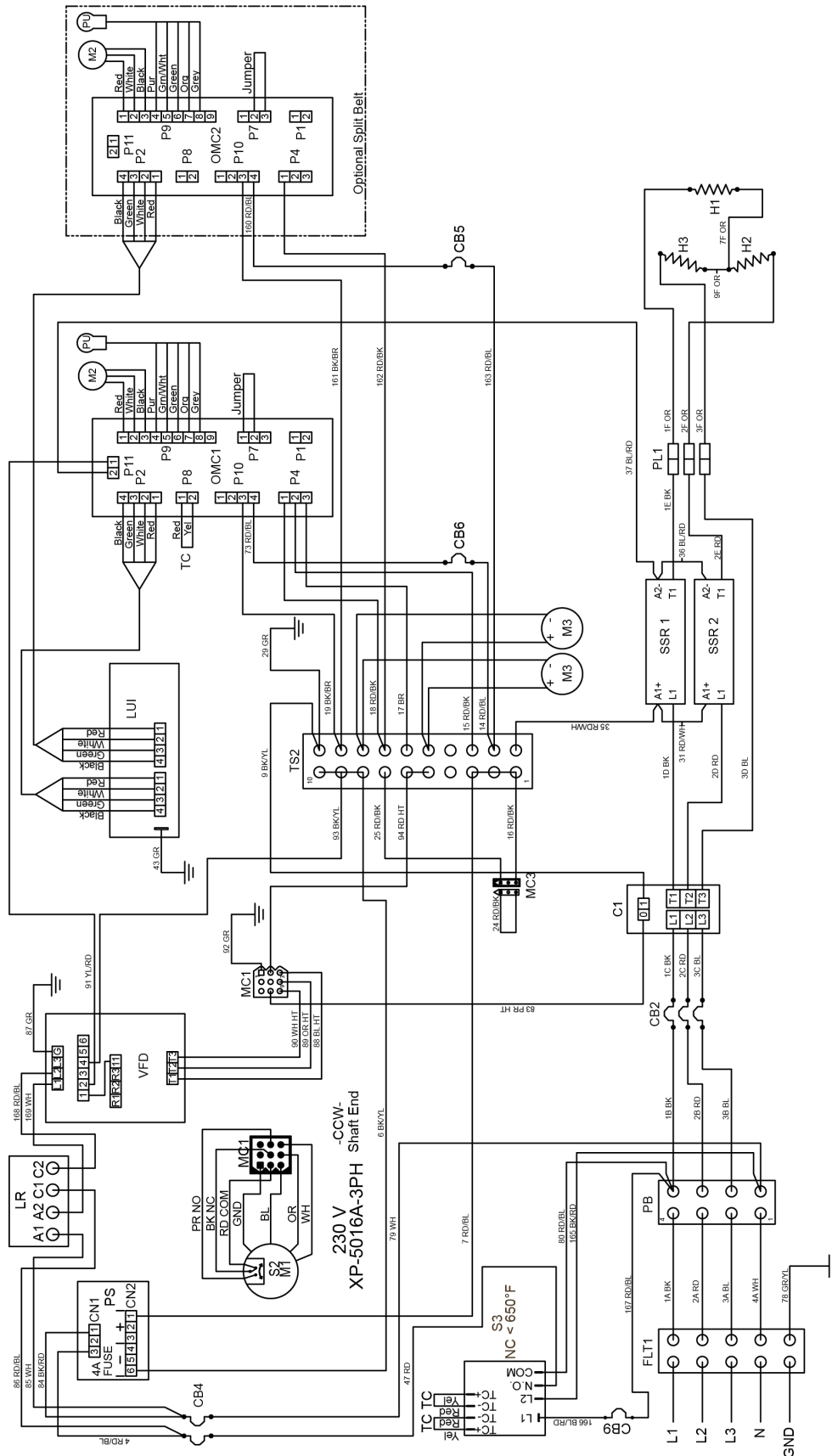


- C1 Contactor 50 Amp
- C2 Contactor 50 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- MC1 Oven Control, Main
- MC2 Power Lock
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Motor, Oven Fan
- R2 Motor, Conveyor
- R3 Motor, Cooling Fan
- SSR1 Oven Control, Split Belt
- SSR2 Power Lock
- SSR3 Push Lock, 1-3 Elements
- SSR4 Push Lock, 4-6 Elements
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- S1 Oven Fan Motor Relay
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 50 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 50 Amp
- SSR3 Solid State Relay, 50 Amp
- SSR4 Solid State Relay, 50 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip

X3F-3255
X3F-3855

208 VAC 3 PH 60 HZ
XD-9130F-208/240-5300-6
Right Side
02/27/2017



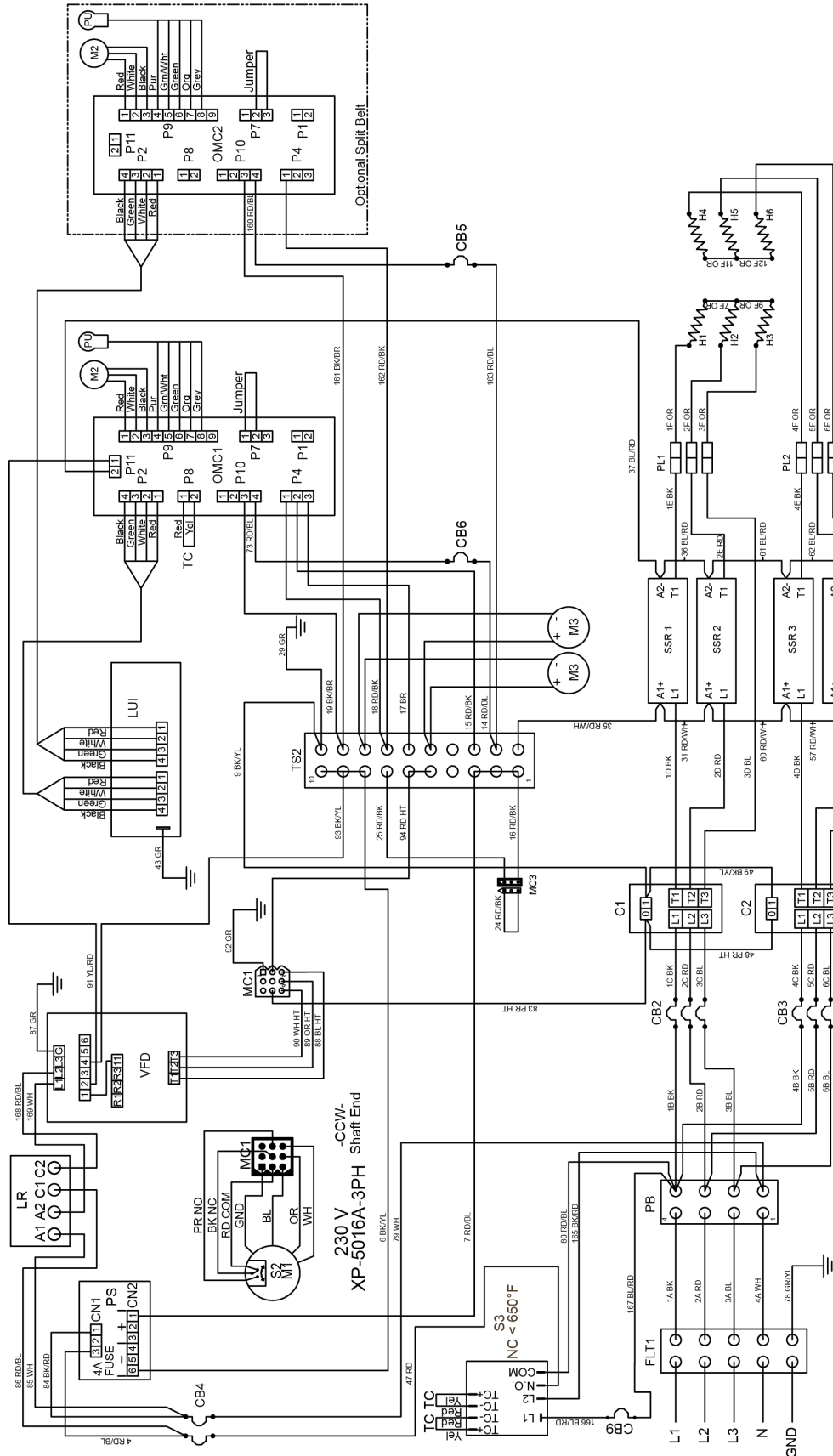


- C1 Contactor, 30 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- CS Current Sensor
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green YL-Yellow PR-Purple HT-High Temp OR-Orange WH-White GY-Gray
- LR Line Reactor, 5% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Control, Main
- OMC2 Oven Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- S2 Switch, Centrifical
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 30 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive

X3F-1832

380 VAC 3 PH 50 HZ
 XD-9130F-380-5300-3
 Right Side
 02/27/2017

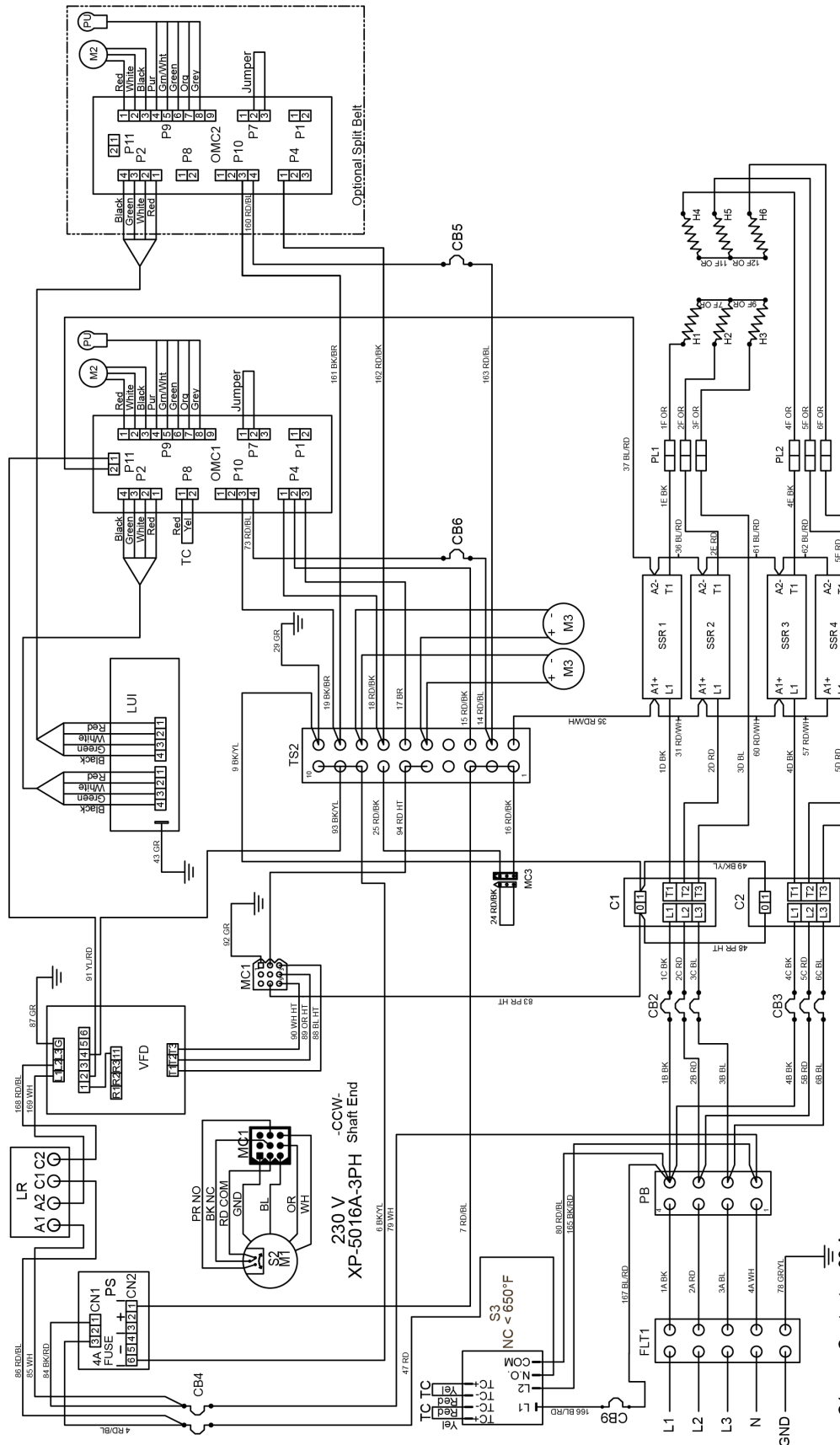




- C1 Contactor 30 Amp
- C2 Contactor 30 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 4500 W
- LUI Large User Interface
- RD-Red BK-Black BL-Blue BR-Brown GR-Green HT-High Temp OR-Orange PR-Purple PS Power Supply
- PU Pick-Up
- S2 Switch, Centrifugal
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR3 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR4 Solid State Relay, 30 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive
- WH-White
- YL-Yellow

X3F-2440
X3F-3240

380 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130F-380-4500-6
Right Side
02/27/2017

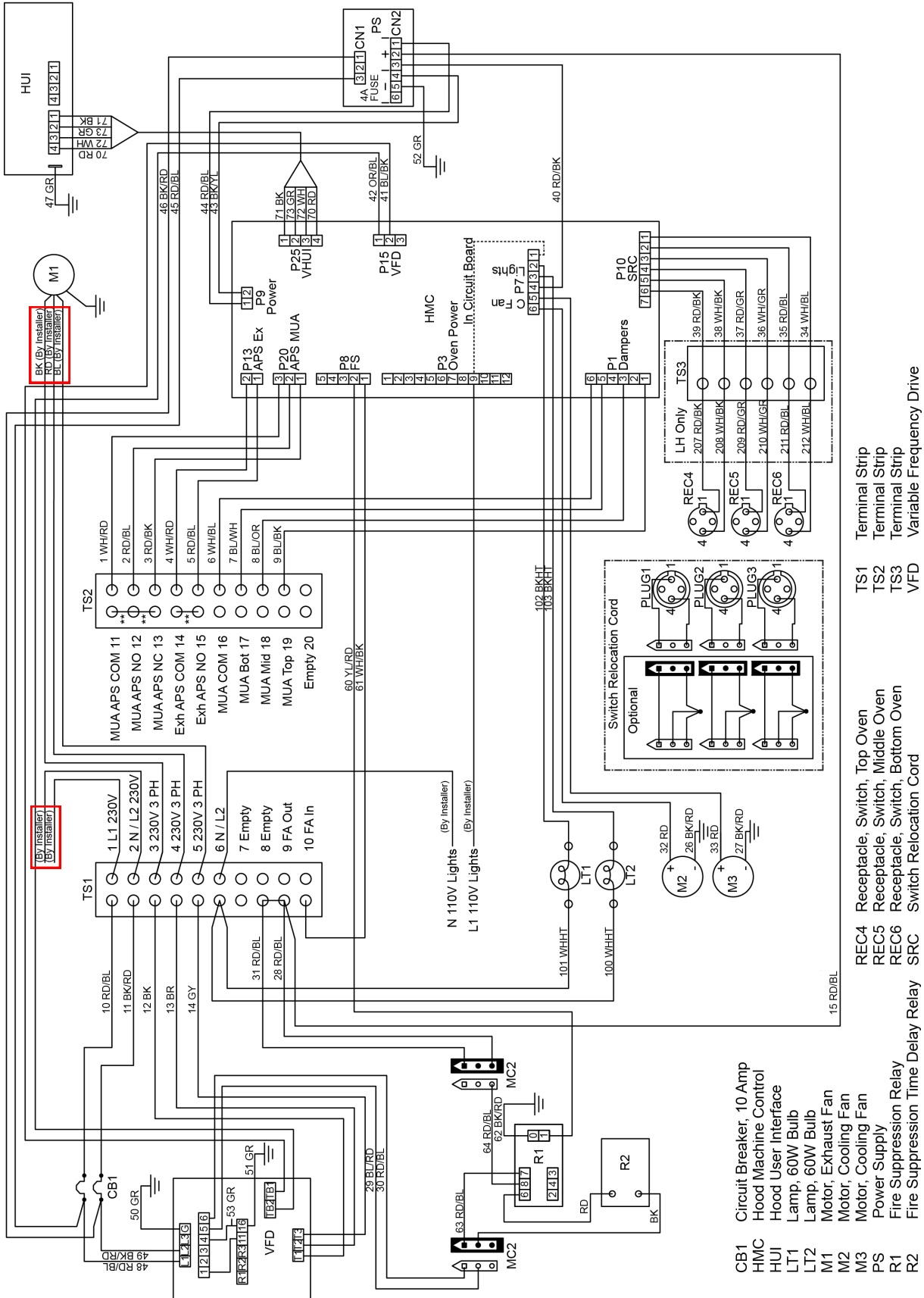


X3F-3255
X3F-3855

380 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130F-380-5300-6
Right Side
02/27/2017

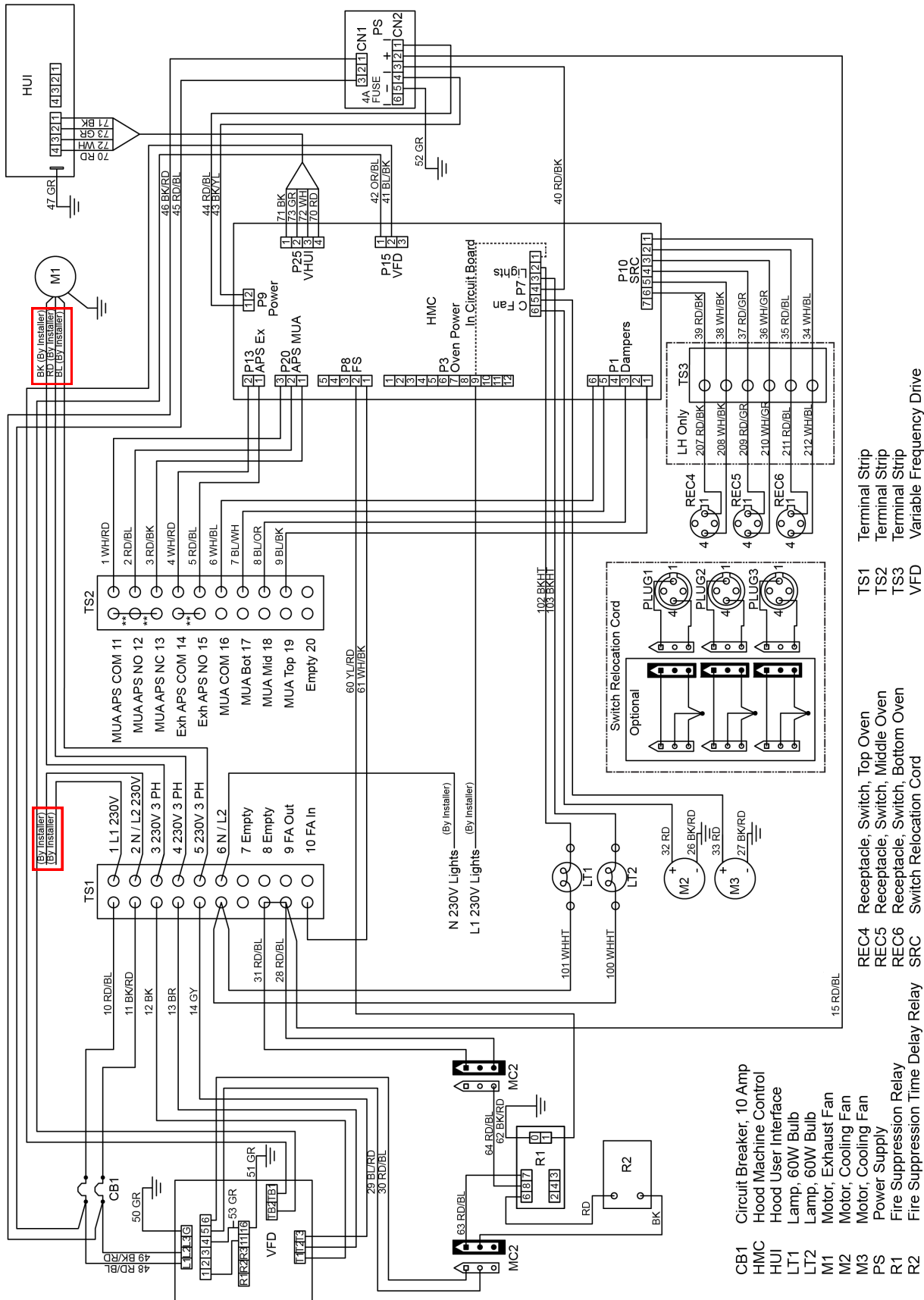
- C1 Contactor, 30 Amp
- C2 Contactor, 30 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB3 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Filter, Control Voltage
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- LR Line Reactor, 5% Impedance
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Control, Main
- OMC2 Oven Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- RD-Red
- BK-Black
- BL-Blue
- BR-Brown
- GR-Green
- HT-High Temp
- OR-Orange
- PR-Purple
- PU Pick-Up Switch, Centrifugal
- S2 Switch, High Limit
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR3 Solid State Relay, 30 Amp
- SSR4 Solid State Relay, 30 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive
- WH-White
- GY-Gray





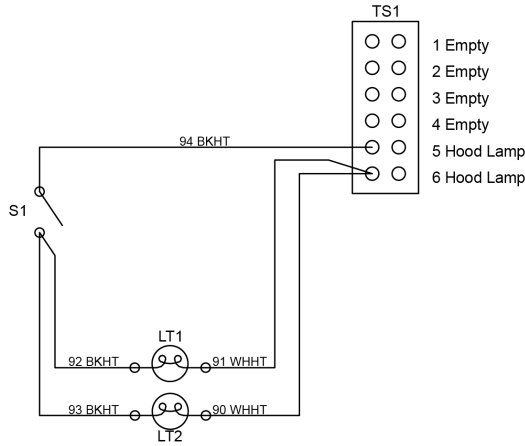
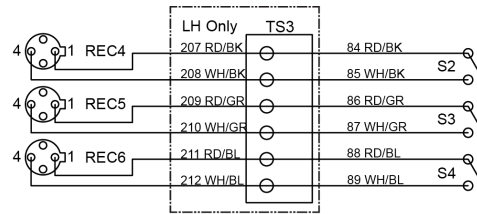
HD-9130E-ELE-VFD-S
03/16/2017

** - Remove Jumpers for APS



HD-9130E-ELE-VFD-W
03/16/2017

** - Remove Jumpers for APS



- LT1 Lamp, 60W Bulb
- LT2 Lamp, 60W Bulb
- REC4 Receptacle, Top Oven
- REC5 Receptacle, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Bottom Oven
- S1 Switch, Light
- S2 Switch, Top Oven
- S3 Switch, Middle Oven
- S4 Switch, Bottom Oven
- TS1 Terminal Strip
- TS3 Terminal Strip

RD-Red BK-Black BL-Blue GR-Green HT-High Temp WH-White HD-9130E-NV
03/16/2017

Product Certifications and Applicable Codes

Standard XLT Oven Certificaten ¹:**XLT Gas Ovens:**

1. ANSI Z8311-2007/CSA 1.8-2007 Standard for Gas Food Service Equipment
2. ANSI/NSF 4-2014 Sanitation for Commercial Cooking Rethermalization & Powered Hot Food Holding & Transportation Equipment

XLT Elektrisch Ovens:

1. UL197 Commercial Electric Appliances
2. ANSI/NSF 4-2014 Sanitation for Commercial Cooking Rethermalization & Powered Hot Food Holding & Transportation Equipment

Wereld XLT Oven Certificaten¹ :**XLT Gas Ovens:**

1. EN 60335-2-42:2003 + A11: 2012, used in conjunction with EN 60335-1:2002, Safety of Household Appliances and Similar Electrical Appliances
2. EN 60335-1-2002 +A11, A04, +A12, A2:2006 +A1 Low Voltage Directive (LVD)
3. EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
4. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A:2008 Conducted Emissions, Surge Immunity
5. BS EN 203-1:2014, Standard for Safety of Gas Heated Catering Equipment
6. BS EN 203-2-1: 2014, Standard for Gas Heated Catering Equipment
7. EN 60335-2-102:2006 Gas Appliance Directive (GAD)

XLT Elektrisch Ovens:

1. EN 60335-2-42:2002 +A1:2008 Safety of Household Appliances and Similar Electrical Appliances
2. EN 60335-1:2010 +A1:2013 Low Voltage Directive (LVD)
3. EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A:2008 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. EN 61000-6-3:2007 +A1:2011 EMC Immunity for residential, commercial & light industrial
5. EN 55014-1 EMC house hold appliance electric tools & similar appliances
6. EN 61000-3-3 +A1+A2 Voltage fluctuation

Standard & Wereld AVI Hood Certificaten ¹:

1. UL 710 Standard for Safety Exhaust Hoods for Commercial Cooking
2. ANSI/NSF 2 Sanitation Food Equipment
3. CAN/ULC S646, Standard for Exhaust Hoods and Related Controls for Commercial and Institutional Kitchens

¹ The noted certifications for XLT ovens and AVI Hood are performed and documented by Intertek Testing Services NA Inc. 165 Main Street, Cortland, NY 13045. Intertek is a nationally and internationally certified testing and accreditation agency.

² The certifications for Australia are administered and verified by the Australian Gas Association 2 Park Way, PO Box 122, BRAESIDE, VIC 3195

Oven Initial Start-up Checklist - Remove & Return to XLT Ovens

1st step: Fill out all information and print legibly

Start-Up Information Date of Start-Up: _____ Start-Up by: <input type="checkbox"/> XLT: _____ <input type="checkbox"/> Other: _____ Phone #: _____		XLT Ovens PO Box 9090 Wichita, KS 67277 FAX: 316-943-2769
Installer Information Date of installation: _____ Installed by: <input type="checkbox"/> XLT: _____ <input type="checkbox"/> Other: _____ Company: _____ Phone #: _____ Installer: _____		Oven Size: <input type="checkbox"/> 1832 <input type="checkbox"/> 2440 <input type="checkbox"/> 3240 <input type="checkbox"/> 3255 <input type="checkbox"/> 3855 Heat Source: <input type="checkbox"/> Electric
Contact Information Store Name: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Phone #: _____ E-mail: _____ Contact Person: _____		
HVAC/Contractor Contact: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Phone #: _____ Cell: _____ E-mail: _____		
Facility Information <input type="checkbox"/> Freestanding <input type="checkbox"/> Strip Mall <input type="checkbox"/> New construction <input type="checkbox"/> Existing location <input type="checkbox"/> Remodel Oven Location: <input type="checkbox"/> Against wall <input type="checkbox"/> In corner <input type="checkbox"/> Island		
Utilities present at installation: <input type="checkbox"/> Electric Restraint Cable installed on bottom oven: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Customer or store operator shown how to disassemble and clean ovens and hood: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Hood manufacturer <input type="checkbox"/> AVI <input type="checkbox"/> Other (specify) _____ All Oven/Hood features explained: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Interlock system for non-AVI hood: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Air balance test performed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Smoke test performed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No		
Electrical Electrical utilities accessible: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Separate electrical circuit per oven: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No		
I&O Manual presented to store operator: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Ovens ran for 30 min: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Air-born contaminates: <input type="checkbox"/> Flour <input type="checkbox"/> Cornmeal <input type="checkbox"/> Grease Other _____ On-Site dough prep: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Test cook performed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Thin Crust <input type="checkbox"/> Thick Crust <input type="checkbox"/> Pan <input type="checkbox"/> Screen Other Product: _____		

Oven Initial Start-up Checklist - Remove & Return to XLT Ovens

2nd step: Place all control boxes in service position and document settings. Start each oven and complete form below.

<p><u>Top Oven</u> <input type="checkbox"/> N/A</p> <p>Model #: _____</p> <p>Serial #: _____</p> <p>Front Belt Speed: _____ min _____ sec</p> <p>Back Belt Speed: _____ min _____ sec <input type="checkbox"/> N/A</p>	<p>Proper Belt Tension: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Conveyor Belt Direction: <input type="checkbox"/> L to R <input type="checkbox"/> R to L</p> <p>Set Point Temp: Left _____ Right _____</p> <p>Fingers in proper location: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Fire Suppression Installed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Electrical Supply (per oven):</p> <p>_____ Volts _____ Amps _____ Hz _____ Phase</p>	
<p><u>Middle Oven</u> <input type="checkbox"/> N/A</p> <p>Model #: _____</p> <p>Serial #: _____</p> <p>Front Belt Speed: _____ min _____ sec</p> <p>Back Belt Speed: _____ min _____ sec <input type="checkbox"/> N/A</p>	<p>Proper Belt Tension: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Conveyor Belt Direction: <input type="checkbox"/> L to R <input type="checkbox"/> R to L</p> <p>Set Point Temp: Left _____ Right _____</p> <p>Fingers in proper location: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Fire Suppression Installed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Electrical Supply (per oven):</p> <p>_____ Volts _____ Amps _____ Hz _____ Phase</p>	
<p><u>Bottom Oven</u> <input type="checkbox"/> N/A</p> <p>Model #: _____</p> <p>Serial #: _____</p> <p>Front Belt Speed: _____ min _____ sec</p> <p>Back Belt Speed: _____ min _____ sec <input type="checkbox"/> N/A</p>	<p>Proper Belt Tension: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Conveyor Belt Direction: <input type="checkbox"/> L to R <input type="checkbox"/> R to L</p> <p>Set Point Temp: Left _____ Right _____</p> <p>Fingers in proper location: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p> <p>Fire Suppression Installed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Electrical Supply (per oven):</p> <p>_____ Volts _____ Amps _____ Hz _____ Phase</p>	

Customer Signature: _____ Date: _____

NOTE: Take off front panel and remove finger clips (steps 1-3, page 23).
 Check for proper installation and placement of return air/end loss plates (step 6, page 36).

Hood Initial Start-up Checklist - Remove & Return to XLT Ovens

XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, KS 67277
FAX: 316-943-2769

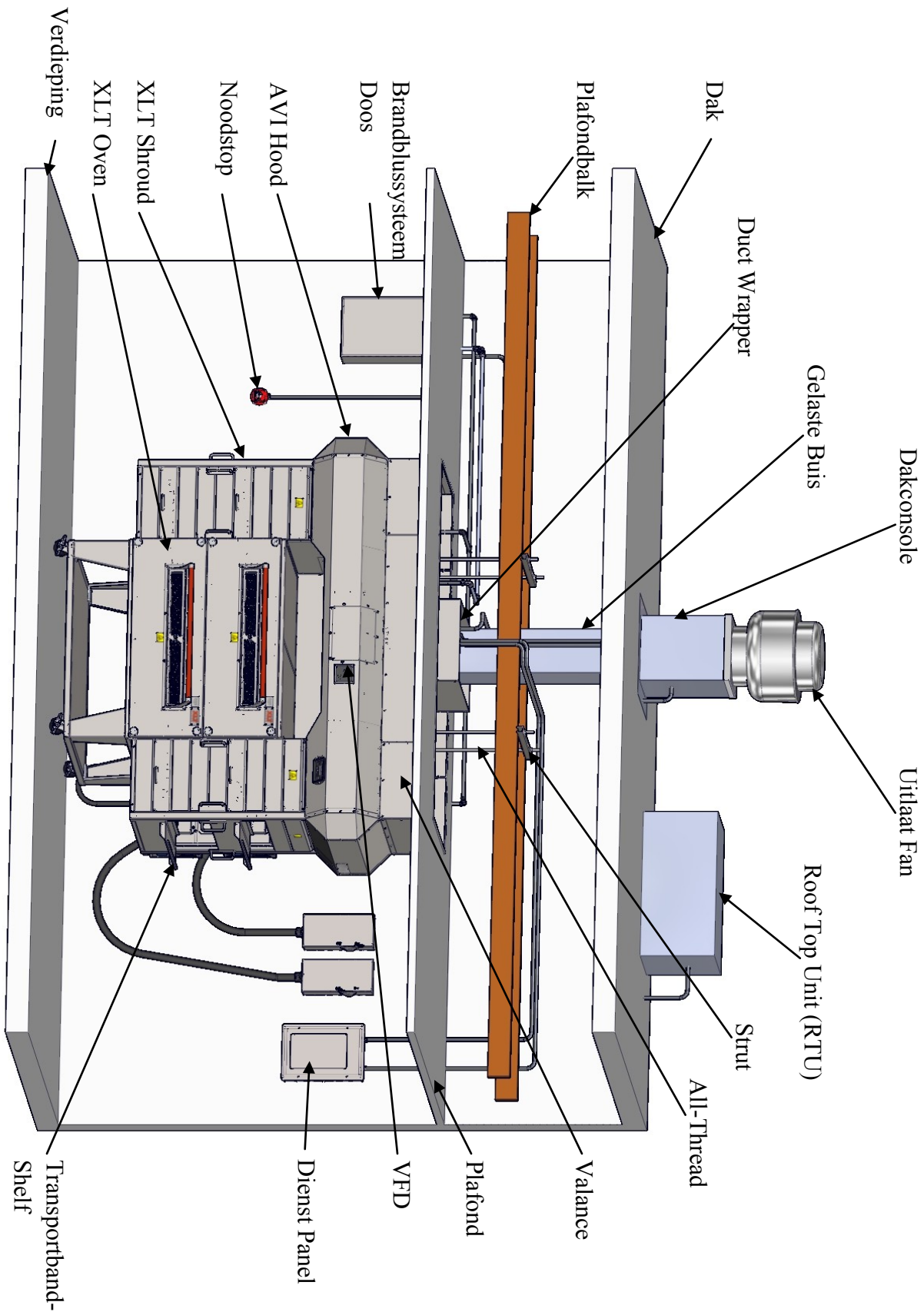
1st step: Fill out all information and print legibly

Installer Information Date of installation: _____ Installed by: <input type="checkbox"/> XLT installer: _____ <input type="checkbox"/> Other: _____ Company: _____ Phone #: _____ Installer: _____	Hood Size: <input type="checkbox"/> 1832 <input type="checkbox"/> 2440 <input type="checkbox"/> 3240 <input type="checkbox"/> 3255 <input type="checkbox"/> 3270 <input type="checkbox"/> 3855 <input type="checkbox"/> 3870
Contact Information Store Name: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Phone #: _____ E-mail: _____ Contact Person: _____	
HVAC/Contractor Contact: _____ Address: _____ City: _____ State: _____ Zip: _____ Phone #: _____ Cell: _____ E-mail: _____	
Facility Information <input type="checkbox"/> Freestanding <input type="checkbox"/> Strip Mall <input type="checkbox"/> New construction <input type="checkbox"/> Existing location <input type="checkbox"/> Remodel Oven Location: <input type="checkbox"/> Against wall <input type="checkbox"/> In corner <input type="checkbox"/> Island	

2nd step: Verify all information is correct before turning hood on

Model #: _____		Serial #: _____	
VFD power supplied: _____ Volts _____ Amps _____ Hz _____ Phase		Height from bottom of hood to finished floor: _____ Feet _____ Inches Length of duct run (from top of hood to fan): _____ Feet _____ Inches	
Number of bends in duct run: _____ 45° _____ 90°		Exhaust fan serial #: _____	
		Rating of exhaust fan: _____ CFM	
Hood hung prior to oven installation: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Hood hung to local codes: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Switches face front of ovens: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No VFD box cover replaced after installation: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No All shroud panels properly installed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Grease filters properly installed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Grease trays properly installed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Crumb trays easily removable: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Oven power cords connected to Hood: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Electric Oven <input type="checkbox"/> N/A Air balance test performed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	Oven switch cords connected to Hood: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Lights operate with switch: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Light globes installed over bulbs: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Exhaust fan purchased from XLT: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Exhaust fan operates with hood switches: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Correct fan rotation: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Fire suppression relay in VFD box utilized: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No VFD properly programmed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Valance Kit: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Duct Valance Kit: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No Smoke test performed: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No		
Notes: _____ _____ _____ _____			

Customer Signature: _____ Date: _____



Typische Winkel Installatie

XLT Ovens
PO Box 9090
Wichita, Kansas 67277

US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: 316-943-2751 WEB: www.xltovens.com